Die Küche im deutschen Bürgerhause ...

Margarete Wehrfritz, Fanny Wehrfritz

Digitized by Google

Die Küche im Deutschen Bürgerhause.

Ausführlichste Anleitung für Anfänger im Kochen, Backen und Einmachen.

Von

M. und J. Wehrfritz.

Bensheim (Hessen).
Verlag der Lehrmittelanstalt J. Ehrhard & Co.
1901.

Digitized by Google

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
224788
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS.
R 1901 L.

Digitized by Google

Inhaltsverzeichnis.

Seite

Vorwort XXI

Nr. **Fleischsuppen.**

1. Gewöhnliche klare Fleischbrühe 1
2. Besonders kräftige Fleischbrühe 2
3. Fleischsaft für Kranke (vorzüglich) 2
4. Braune Fleischbrühe (Jussuppe) 2
5. Fleischsuppe mit Reis 3
6. Fleischsuppe mit Gerste 4
7. Fleischsuppe mit Sago 4
8. Hungersnotsuppe von Kartoffeln (sehr gut) 5
9. Fleischsuppe mit Kartoffeln 5
10. Französische Suppe (sehr wohlschmeckend) 6
11. Fleischsuppe mit Wein (sehr gut) 6
12. Fleischsuppe mit Grieß 7
13. Fleischsuppe mit Eiergerste 7
14. Fleischsuppe mit Endivien 8
15. Fleischsuppe mit Spargeln (vorzüglich) 9
16. Hühnersuppe mit Reis (besonders für Kranke) 9
17. Taubensuppe mit Nudeln (besonders für Kranke) 10
18. Fleischsuppe mit Pfannkuchenresten 11
19. Hammelfleischsuppe mit Reis, Gerste oder Grieß 12
20. Krebssuppe mit Reis oder gerösteten Brötchen 12
21. Fleischsuppe mit Markklößen 13
22. Fleischsuppe mit Biebricher Suppenschläppchen (sehr gut) 14
23. Hasensuppe von Hasenresten (sehr gut) 15
24. Fleischsuppe mit grünem Korn (Grünkernmehl) 16
25. Fleischsuppe mit Schwammnudeln 16
26. Fleischsuppe mit frischen Erbsen 17
27. Fleischsuppe mit Leberklößchen 17
28. Fleischsuppe mit Hafermehl 18
29. Ochsenschwanzsuppe (sehr kräftig) 19
30. Schweinefleischsuppe 19
31. Fleischextraktsuppe 20
32. Fleischsuppen mit Paradiesäpfeln (Tomaten) 20
33. Fleischsuppe mit Grießklößchen 20

Wassersuppen.

1. Kartoffelsuppe 21
2. Grünkernsuppe 22

Digitized by Google

Nr.		Seite
3.	Leguminosensuppe (vorzüglich für Magenkranke)	22
4.	Suppe von getrockneten Erbsen	23
5.	Suppe von frischen Erbsen (sehr gut)	23
6.	Bohnensuppe mit Bröckchen	24
7.	Linsensuppe	24
8.	Hafergrützensuppe	25
9.	Gersten- oder Graupensuppe	26
10.	Gerstenschleim für Kranke	26
11.	Spargelsuppe	26
12.	Endiviensuppe	27
13.	Sauerampfersuppe	27
14.	Kerbelsuppe	28
15.	Gemüsesuppe	28
16.	Zwiebelsuppe	29
17.	Einlaufsuppe	29
18.	Schornsteinfegersuppe	29
19.	Gebrannte Griessuppe	30
20.	Weiße Griessuppe	30
21.	Wecksuppe (besonders für Kranke)	30
22.	Brotsuppe (Verwendung von Brotresten)	31
23.	Hacksuppe	31

Milchsuppen.

1.	Milchsuppe mit Brötchen	32
2.	Schneiderläpplesuppe	32
3.	Milchsuppe mit Grieß	32
4.	Blinde Schokoladensuppe	33
5.	Milchsuppe mit Knöllchen	33
6.	Milchsuppe mit Nudeln	33
7.	Milchsuppe mit Mehl	34
8.	Buttermilchsuppe	34

Wein- und Biersuppen.

1.	Äpfelweinsuppe	35
2.	Weißweinsuppe	35
3.	Rotweinsuppe mit echtem Sago (Tapioca)	35
4.	Biersuppe	36

Kartoffelgemüse.

1.	Salzkartoffeln (Kartoffelstücke)	36
2.	Gequellte Kartoffeln	37
3.	Panierte Kartoffeln	38
4.	Geröstete Kartoffeln (gewöhnliche)	38
5.	Feine rohgeröstete Kartoffeln (wenig fett)	39
6.	Sehr feine geröstete Kartoffeln (aber kostspielig)	39
7.	Kartoffelbrei	39
8.	Saucenkartoffeln	40
9.	Schinkenkartoffeln	40
10.	Heringskartoffeln	41

Digitized by Google

Nr.		Seite
11.	Schellfischkartoffeln	41
12.	Feine Kartoffelbällchen	42
13.	Gebackene Kartoffelschnitte (sehr gut)	42
14.	Rahmkartoffeln	43
15.	Speckkartoffeln	43
16.	Ausgeschöpfte Kartoffeln	44
17.	Bratkartoffeln (im Backofen zu machen)	44
18.	Straßburger Kartoffeln	45

Gemüse aller Art.

1.	Spinatgemüse	46
2.	Gelberüben- (Möhren-, Karotten-) Gemüse	47
3.	Mairübchengemüse	47
4.	Radieschengemüse	48
5.	Gemüse von Schwarzwurzelblättern	48
6.	Gemüse von Schwarzwurzeln (Skorzoneren), gedämpft	49
7.	Gemüse von Schwarzwurzeln mit Rahmsauce	50
8.	Puff- oder Dickebohnengemüse	50
9.	Meldengemüse (ähnlich dem Spinat)	51
10.	Salatgemüse von kleinen Büschen (Häuptchen)	52
11.	Salatgemüse von aufgeschossenen Strünken (sehr gut)	52
12.	Kohlrabigemüse	53
13.	Teltower Rübchengemüse	54
14.	Sauerampfergemüse	55
15.	Löwenzahngemüse (Ketten- oder Lichtchenblume)	55
16.	Spargelgemüse (das feinste von allen)	56
17.	Römischkohlgemüse (Mangold)	57
18.	Endiviengemüse	58
19.	Kastanien	59
20.	Schnittkohlgemüse	60
21.	Gemüse von Zuckererbsen (Zuckerschoten)	61
22.	Gemüse von Winterkohl (Krauserkohl, Mooskohl)	61
23.	Blumenkohlgemüse (sehr fein)	62
24.	Gefülltes Weißkraut (für 12 Personen, sehr kräftig)	63
25.	Gekochtes Weißkraut (Kappes)	65
26.	Gedämpftes Weißkraut (Bayrischkraut)	65
27.	Topfsauerkraut im Sommer (sehr gut)	66
28.	Sauerkraut, ein richtiges Wintergemüse	67
29.	Rotkraut	68
30.	Gemüse von weißen Rüben	68
31.	Gesellschaftsgemüse (für große Einladungen)	69
32.	Frische Champignons (als Gemüse)	69
33.	Frische Trüffeln	70
34.	Reisgemüse	70
35.	Gemüse von getrockneten Bohnen	71
36.	Gemüse von getrockneten Erbsen (Erbsenbrei)	71
37.	Linsengemüse	72
38.	Pastinakengemüse	72
39.	Gemüse von frischen grünen Bohnen	73
40.	Gemüse von frischen weißen oder gelben Wachsbohnen	73

Digitized by Google

Nr.		Seite
41.	Gemüse von eingemachten grünen Büchsenbohnen	74
42.	Gemüse von eingemachten weißen Wachsbohnen in Büchsen	75
43.	Gemüse von eingemachten Salzbohnen	75
44.	Gemüse von eingemachten Spargeln (wie frische)	76
45.	Gemüse von eingemachten Pflückerbsen	77
46.	Gemüse von frischen Pflückerbsen	77
47.	Gemüse von getrockneten Pflückerbsen	78
48.	Gemüse von Rosenkohl	79
49.	Wirsinggemüse	79
50.	Kürbisgemüse	80

Ochsenfleisch aller Art.

1.	Gekochtes Ochsenfleisch	81
2.	Gebratenes Ochsenfleisch (Roastbeef)	82
3.	Beefsteaks von Ochsenlende (sehr kräftig)	83
4.	Haché (Gehacktes) von frischem Ochsenfleisch (rasch zubereitet)	84
5.	Haché (Gehacktes) von gekochtem Ochsenfleisch	84
6.	Gehackte Beefsteaks	85
7.	Schmorbraten	86
8.	Lendenbraten (Filet), sehr fein	87
9.	Lenden als Essigbraten	88
10.	Gefüllte Lende (eine feine kalte Platte für Abendgesellschaften)	89
11.	Geräucherte Lende (hochfein, gut für Kranke)	90
12.	Gulasch von Ochsenfleisch (sehr kräftig)	91
13.	Röllchen von Lende (sehr gut)	91
14.	Frikandellen	92
15.	Hackbraten (blinder Hase)	93
16.	Sauerbraten von Ochsenfleisch	94
17.	Ragout von Ochsenfleischresten	95
18.	Gewärmter Braten	96
19.	Rohgehacktes Ochsenfleisch (wie Cervelatwurst)	96
20.	Ochsenzunge (gesalzen und geräuchert)	96
21.	Zungenragout (für 10 Personen reichend)	97
22.	Gesalzenes Ochsenfleisch (kalt zu essen)	98
23.	Ochsenherz (falscher Rehbraten)	99
24.	Hamburger Rauchfleisch (ähnlich dem Schinken)	100
25.	Gesalzener Brustkern (für einen größern Haushalt)	100
26.	Deutsches Corned beef (für einen größern Haushalt)	101
27.	Dresdener Kaiserroulade (für 6—7 Personen)	102
28.	Rumpsteak	102
29.	Pichelsteiner	103

Schweinefleisch aller Art.

1.	Frisches (grünes) Schweinefleisch zu kochen	104
2.	Gekochtes, gesalzenes Schweinefleisch (Solberfleisch)	104
3.	Gedörrtes Schweinefleisch (Rauchfleisch)	105
4.	Schweinelachs (sehr gut)	105
5.	Schweinebraten	106
6.	Schweinebraten in Essig	107

Digitized by Google

Nr.		Seite
7.	Einen geräucherten Schinken herzustellen	108
8.	Einen Schinken zu kochen	108
9.	Schweinelendchen	108
10.	Gebackenes Schweinehirn	109
11.	Laubfrösche (für 6—8 Personen)	110
12.	Schinkennudeln	110
13.	Schweinekoteletts	111
14.	Ragout von Schweinefleisch	112
15.	Schweineroulade n	113
16.	Schweinenieren (saure Nieren)	113
17.	Haché von Schweinefleischresten	114
18.	Klößchen von Schweine- und Kalbfleisch	114
19.	Kasseler Rippenspeer (für 10 Personen)	115
20.	Cervelatwurst	115
21.	Spanisch Frico (Schusterpastete)	116
22.	Schinkenscheibchen, in Teig gebacken	117
23.	Gebackene Schinkenschnitten (für 5—6 Personen)	117

Kalbfleisch aller Art.

1.	Kalbsbraten	118
2.	Kalbshirn zu backen	119
3.	Gefüllte Kalbsbrust (für 12—15 Personen)	119
4.	Gerollter Nierenbraten	121
5.	Kalbsmilch (Midder) zu backen	122
6.	Kalbsmilch als Ragout (besonders für Kranke)	122
7.	Gestovtes Kalbsherz mit Lunge (ein gutes Abendessen)	123
8.	Kalbsleber zu backen	123
9.	Gestovte Kalbsleber (für 8 Personen)	124
10.	Kalbskopf in Gelee (für 15 Personen)	125
11.	Leberklöße (für 10 Personen, sehr gut)	126
12.	Kalbsgekröse (ein gutes, billiges Abendessen)	127
13.	Kalbsragout	128
14.	Kalbskoteletts	128
15.	Wiener Schnitzel	129
16.	Frikandellen von Kalbfleisch	130
17.	Kalbshaché (gehacktes Kalbfleisch)	131
18.	Kalbsnierenschnitten (für 6—8 Personen)	131
19.	Kalbfleischröllchen (für 9 Personen)	132
20.	Fleischgelee zur Verzierung von Braten	133
21.	Kleine Pasteten mit Füllung von Midder (Kalbsmilch)	133
22.	Reste von Kalbsbraten in Pfannkuchenteig	134
23.	Croquettes von Kalbsmidder und Kalbsbraten mit Niere	135
24.	Gebratener Kalbsrücken für 20 Personen (hochfein)	135

Hammelfleisch aller Art.

1.	Gekochtes Hammelfleisch	136
2.	Hammelbraten (für ungefähr 15 Personen)	137
3.	Hammelkeule wie Rehkeule zu braten	138
4.	Hammelkoteletts	138

Nr.		Seite
5.	Irish-Stew (gedämpfter Hammel mit Kraut, sehr gut)	139
6.	Gewärmter Hammelbraten (wie frischer)	140
7.	Hammelbratenreste als Hache	140

Wild aller Art.

1.	Hasenbraten frisch zuzubereiten (für ungefähr 8 Personen)	140
2.	Saurer Hasenbraten	142
3.	Hasenpfeffer oder -Ragout auf saure Art	143
4.	Frisches Hasenragout	144
5.	Gebackene Hasenleber	144
6.	Kalte Hasenpastete (sehr gut zu Thee oder Bier)	145
7.	Kalte Rehpastete	146
8.	Frischer Rehbraten (für 10—15 Personen)	146
9.	Saurer Rehbraten	147
10.	Ragout von frischem Rehfleisch	148
11.	Saures Rehragout	149
12.	Gebackene Rehleber	149
13.	Gedämpfte Rehleber	150
14.	Hirschfleisch zuzubereiten	151

Geflügel aller Art.

1.	Gebratene Gans mit Kastanien gefüllt	151
2.	Gänsewurst (gefüllter Gänsehals)	154
3.	Gänseragout (Gänseklein oder Gänsepfeffer)	155
4.	Gebratene zahme Enten (für 5 Personen)	156
5.	Entenpfeffer	157
6.	Alte Enten schmackhaft zuzubereiten	157
7.	Wilde Enten zu braten	157
8.	Gebratene junge Tauben	157
9.	Gebratene, gefüllte junge Tauben	159
10.	Taubenragout	160
11.	Gebratene junge Hühner (Kapaunen, Poularden)	161
12.	Hühner zu füllen	162
13.	Braunes Hühnerragout	163
14.	Weißes Hühnerragout (vom sogenannten Suppenhuhn)	164
15.	Gebratene Feldhühner	165
16.	Gebratene Schnepfen	166
17.	Gebratene Wachteln	166
18.	Gebratener Truthahn (Puter, wälscher Hahn)	166
19.	Gefüllter Truthahn (Puter)	168
20.	Geflügelpastetchen	169
21.	Straßburger Gänseleberpastete	170

Fische und Seetiere aller Art.

1.	Salm (Lachs) zu kochen	171
2.	Marinierter Lachs	172
3.	Lachsbrötchen	172
4.	Gekochter Aal (am besten zur Winterszeit)	172

Digitized by Google

Nr.		Seite
5.	Gebratener Aal (im ganzen Jahr gut, am besten im Winter)	173
6.	Marinierter Aal	173
7.	Forellen zu kochen (am besten von Mai bis August)	174
8.	Gebratene Forellen (am besten von Mai bis August)	174
9.	Gekochter Karpfen (am besten von Oktober bis April)	175
10.	Gebackener Karpfen (am besten von Herbst bis April)	175
11.	Karpfen in Bier (am besten von Oktober bis April)	175
12.	Bemooster Karpfen (von Oktober bis April)	176
13.	Fischsülze	177
14.	Gekochter Hecht (am besten von August bis Januar)	178
15.	Gedämpfter Hecht, vorzüglich (August bis Januar)	178
16.	Gebackener Hecht (August bis Januar)	179
17.	Schleien zu kochen (am besten im Winter)	179
18.	Gebackener Zander, Sandart (August bis März)	180
19.	Zander (Sandart) zu kochen (August bis März)	180
20.	Heringe in pikanter Sauce (am besten im Sommer)	180
21.	Frische Heringe als Vorschmack	181
22.	Frische Heringe zu marinieren	181
23.	Gesalzene Heringe zu marinieren	182
24.	Gesalzene Heringe zu Butterbrot	182
25.	Kultivierter Hering für 10 Personen (zu Bier oder Thee)	182
26.	Gekochter Schellfisch (am besten von Oktober bis April)	183
27.	Fischreste gut zu verwenden (als Klößchen)	183
28.	Gebackene Seezungen (Sol), während des ganzen Jahres	184
29.	Falsche Seezungen von Schellfisch oder Kabeljau (sehr gut)	184
30.	Gekochter Barsch (im Sommer und Winter)	185
31.	Muränen zu kochen (März, April)	185
32.	Gekochter Kabeljau (Februar, März, April)	185
33.	Muschelspeise von Fischresten oder feinem Fleisch	186
34.	Stockfische zu kochen (Februar bis Mai)	186
35.	Weißfische zu backen (im Sommer)	187
36.	Gekochte Schollen (zu jeder Jahreszeit)	187
37.	Dorsch zu kochen (Januar bis Mai)	188
38.	Feines Seezungenragout (während des ganzen Jahres)	188
39.	Steinbutt zu kochen (Sommer und Winter)	188
40.	Tarbutt zu kochen (Sommer und Winter)	189
41.	Hummer zu kochen (April bis September)	189
42.	Hummer auf amerikanische Art (April bis September)	189
43.	Hummermayonnaise für 10—12 Personen (April bis September)	190
44.	Krebse zu kochen	190
45.	Austern (im ganzen Jahr, Sommer ausgenommen)	191
46.	Kieler Sprotten (in der kalten Jahreszeit)	191
47.	Sardellen, Sardellenbrötchen (stets zu haben)	191
48.	Sardellenbutter	191
49.	Kaviar (Januar, Februar, März, April)	192
50.	Falscher Kaviar	192

Salate.

1.	Lattichsalat	192
2.	Häupter- oder Kopfsalat	193

Digitized by Google

Nr.		Seite
3.	Endiviensalat	194
4.	Gemischter Salat von Gurken oder Endivien und Kartoffeln (sehr gut)	195
5.	Selleriesalat	195
6.	Krautsalat (beliebt, aber schwer für den Magen)	195
7.	Sauerkrautsalat	196
8.	Radieschensalat	196
9.	Gurkensalat	196
10.	Fleischsalat (italienischer Salat) mit Kartoffeln	197
11.	Fleischsalat auf andere Art, ohne Kartoffeln	198
12.	Feld- oder Mausohrsalat (Schmalzkraut)	199
13.	Feiner Kartoffelsalat	199
14.	Einfacher Kartoffelsalat	200
15.	Bohnensalat	200
16.	Heringssalat	201
17.	Spargelsalat	201
18.	Blumenkohlsalat	202
19.	Ochsenmaulsalat (eine gute Beilage zu Butterbrot)	202
20.	Fischsalat von Fischresten (sehr gut)	203

Saure und süße Saucen.

1.	Sardellensauce (auch Heringssauce)	203
2.	Zwiebelsauce	204
3.	Kalte Meerrettichsauce	204
4.	Gekochter Meerrettich	204
5.	Gelbe Kapernsauce zu Fischen und Fleisch	205
6.	Buttersauce zu abgekochten Fischen	205
7.	Einfache Sauce zu kalten, abgekochten Fischen	206
8.	Senfsauce zu Fischen und kaltem Fleisch, Zunge ꝛc.	206
9.	Mayonnaise zu Fischen oder kalten Braten	206
10.	Tafelsenf mit Wein	207
11.	Tafelsenf mit Essig	207
12.	Gute Kräutersauce zu Ochsenfleisch und kaltem Braten	207
13.	Holländische Sauce zu Fischen	208
14.	Paradiesäpfel- oder Tomatensauce zu Ochsenfleisch	208
15.	Kalte Araksauce	209
16.	Kalte Schokoladensauce	209
17.	Sauce aus übriggebliebenem Saft von Essigzwetschen	210
18.	Sauce von frischen Zwetschen	210
19.	Rasch zubereitete, sehr feine Erdbeersauce	210
20.	Weiße Weinsauce	210
21.	Weiße Schaumweinsauce (vorzüglich)	211
22.	Rotweinsauce mit Himbeersaft	211
23.	Rasch zubereitete Weinsauce	211
24.	Rasch zubereitete feine Himbeersauce	212
25.	Warme Hagebuttensauce	212
26.	Gute Vanillesauce	212
27.	Einfache Vanillesauce (für große Haushaltungen)	213
28.	Tartarensauce für Fische und Fleisch	213

Digitized by Google

Nr.		Seite
29.	Champignonsauce (zu Ochsenfleisch)	213
30.	Madeirasauce zu Ochsenfleisch	214

Frisches und getrocknetes Obst zu kochen.

1.	Kompott von frischen Kirschen	214
2.	Kompott von getrockneten Kirschen	215
3.	Kompott von frischen Mirabellen (fein)	215
4.	Kompott von getrockneten Mirabellen	216
5.	Zwetschenkompott	216
6.	Kompott von getrockneten Zwetschen	216
7.	Einfaches Birnenkompott	217
8.	Feines Birnenkompott	217
9.	Äpfelkompott	217
10.	Kompott von getrockneten Äpfelschnitzen	218
11.	Heidelbeerkompott	218
12.	Kompott von getrockneten Heidelbeeren	219
13.	Aprikosenkompott (sehr fein)	219
14.	Pfirsichkompott	219
15.	Rhabarberkompott	220
16.	Quittenkompott	220
17.	Reineclaudenkompott	221
18.	Stachelbeerkompott	221
19.	Preiselbeerkompott	221
20.	Johannisbeerkompott	221
21.	Himbeerkompott	222

Getränke, warme und kalte.

1.	Kaffee	222
2.	Chinesischer Thee	223
3.	Thee für Kranke von Kamillen, Pfefferminz ꝛc.	224
4.	Schokolade oder Kakao zu kochen	224
5.	Brausepulver (ein erfrischendes Getränk)	225
6.	Mandelmilch (ein erfrischendes Getränk)	225
7.	Maiwein von Waldmeister	225
8.	Maiweinessenz	226
9.	Pfirsichbowle	226
10.	Falsche Pfirsichbowle (sehr gut)	226
11.	Falsche Ananasbowle von Sellerie (sehr gut)	226
12.	Punsch	227
13.	Äpfelweinchampagner	227
14.	Whip in Gläsern	227
15.	Johannisbeerwein	227
16.	Stachelbeerwein	228
17.	Heidelbeerwein	228
18.	Ein guter Haustrunk aus Gartentrauben	228

Milch-, Mehl- und Eierspeisen (für 5 Personen).

1.	Nudeln	230
2.	Gebackene Nudeln (gute Verwendung von Resten)	231

Digitized by Google

Nr.		Seite
3.	Maccaroni	232
4.	Pfannkuchen	232
5.	Gefüllter Pfannkuchen (sehr fein, aber teuer)	233
6.	Gefüllter Pfannkuchen (etwas billiger wie ersterer)	234
7.	Äpfelpfannkuchen (sehr gut)	235
8.	Buchweizenpfannkuchen	236
9.	Kartoffelpfannkuchen (einfache)	236
10.	Feine Kartoffelpfannkuchen (für 10—12 Personen)	237
11.	Kaiserschmarren (eine gute süße Schüssel)	237
12.	Vorzügliche Omelette (für 3—4 Personen)	238
13.	Arme Ritter oder Wasserspatzen	238
14.	Gebackene Grießklöße	239
15.	Gebackene Reisklöße	240
16.	Leberklöße	241
17.	Vorzügliche Weckklöße (für 6—8 Personen)	241
18.	Karthäuserklöße	241
19.	Kartoffelklöße (gewöhnliche)	242
20.	Gebackene Kartoffelklöße	243
21.	Hefenklöße	243
22.	Schneiderläppchen (beliebtes Gericht bei Kindern)	244
23.	Reisbrei	245
24.	Mehlbrei	245
25.	Grießbrei	245
26.	Schwabenspätzli (ähnlich wie Nudeln)	246
27.	Gekochte weiche Eier	246
28.	Rühreier (für 5 Personen)	247
29.	Eierragout	247
30.	Gebackene Eier	247
31.	Spiegeleier zur Verzierung von Spinatgemüse	248
32.	Eier mit Bücklingen	248
33.	Eierkuchen mit Rauchspeck	249

Hefenbackwerk.

1.	Feine Fastenkräpfel (für 15 Personen)	249
2.	Einfache und billigere Fastenkräpfel	251
3.	Gefüllte Fastenkräpfel (Berliner Pfannkuchen)	251
4.	Roll- oder Schneckennudeln (für 10 Personen)	252
5.	Dampfnudeln (für 12 Personen)	253
6.	Guter Hefenkuchenteig (für 10 Personen)	254
7.	Zwei mittelgroße Zimmetkuchen (für 10 Personen)	255
8.	Zwei mittelgroße Knöllchenkuchen (vorzüglich, für 10 Personen)	256
9.	Zwei sehr gute Schmierkuchen (für 10 Personen)	256
10.	Zwei dicke, runde Kaffeekuchen (für 10 Personen)	257
11.	Ein großer oder zwei kleine Rodonkuchen oder Bund (für 10 Personen)	258
12.	Ein rasch gebackener Rodonkuchen (für 6—8 Personen)	258
13.	Sehr guter Mandelkringel mit Vanillezucker	259
14.	Ein dicker Kuchenlaib (Kuchenbrot)	259
15.	Hefenbretzeln	260
16.	Ein guter Obstkuchenteig mit Hefe (für 10 Personen)	260

Digitized by Google

Nr.		Seite
17.	Weihnachtsstollen (für 20 Personen)	261
18.	Rasch gebackener Obstkuchen	262
19.	Käsekuchen von Hefenteig	262
20.	Gutes Bauernbrot zu backen (3 vierpfündige Laibe)	263
21.	Milchbrötchen zu backen	264

Allerlei süßes Gebäck und Konfekt zu Kaffee und Nachtisch.

1.	Reichenauer Zwieback	264
2.	Feine Kartoffelstangen	265
3.	Waffeln zu backen (für 6—8 Personen)	265
4.	Vorzügliche Äpfelränzchen (auch ein guter Teig für Obsttorten)	266
5.	Gute Windbeutel (50 Stück), sehr gut zu Kaffee	267
6.	Frankfurter Kartoffelchen (eine Verzierung für Creme)	267
7.	Haselnußschnitten (sehr fein)	268
8.	Grillierte Mandelmasse	269
9.	Weiße französische Lebkuchen	269
10.	Weiße Nürnberger Lebkuchen	270
11.	Feinste Nürnberger runde Lebkuchen	270
12.	Guter brauner Honiglebkuchen	271
13.	Schokoladenmuscheln	272
14.	Freiesheimer Anisplätzchen	272
15.	Feines Weihnachtsanisgebäck (50 Stück)	272
16.	Gewöhnliches, billigeres Weihnachtsanisgebäck	273
17.	Büdinger Sparanis (recht gut, nicht zu süß)	273
18.	Gebrannte Mandeln oder Haselnüsse	274
19.	Pomeranzenbrötchen	274
20.	Quittenwürstchen	274
21.	Nußmakronen	275
22.	Vorzügliche Makronen von Mandeln (ungefähr 50 Stück)	275
23.	Wespennester oder Mandelhäufchen (sehr fein)	276
24.	Schokoladenschäumchen	276
25.	Feine Pfeffernüsse	276
26.	Mandelfinger (sehr gut und ausgiebig)	277
27.	Gefüllte Plätzchen	278
28.	Weihnachtsbuttergebäck (100 Stück)	278
29.	Brenten (feinstes Weihnachtsgebäck)	279
30.	Vorzügliche Weihnachtszimmetsterne (60 Stück)	280
31.	Pralinés	281
32.	Englische Biskuits	281
33.	Offsteiner Cakes	282
34.	Achener Biskuits	282
35.	Spritzgebackenes (sehr ausgiebig, gut zu Wein)	283
36.	Hobelspäne	283
37.	Nürnberger Schmalzgebäck (recht gut und billig)	284
38.	Essigbusserl	284
39.	Verwendung von Eigelb zu Bretzelchen	284
40.	Marzipankartoffeln	285
41.	Guter Zuckerguß für Kleingebäck	285
42.	Nuga (Schokoladenschnitte)	286
43.	Feine kleine Zimmetwaffeln	286

Digitized by Google

Torten und feinere Kuchen ohne Hefe.

Nr.		Seite
1.	Rasch gebackener Obstkuchen (für 5—6 Personen)	287
2.	Guter Äpfelgitterkuchen (für 12 Personen, fein)	287
3.	Guter Obstkuchenbutterteig (für Obst jeder Art)	289
4.	Großmutterstorte (die feinste, für 10—12 Personen)	289
5.	Blätterteig zu Torten, Pasteten und Spanischbrot	291
6.	Äpfeltorte von Blätterteig	293
7.	Aprikosentorte von Blätterteig	293
8.	Erdbeertorte (vorzüglich, für 6 Personen)	293
9.	Koblenzer Äpfeltorte (für 6 Personen)	294
10.	Hofheimer Käsetorte (für 15 Personen, vorzüglich)	294
11.	Flacher Käsekuchen von Butterteig (für 12 Personen)	296
12.	Ulmer Himbeertorte (für 8—10 Personen)	297
13.	Straßburger Schokoladentorte	298
14.	Frankfurter Makronentorte (für 12—15 Personen)	298
15.	Kostbare Mandeltorte (für 12—15 Personen)	299
16.	Zuckerguß und Verzierungen von Torten	299
17.	Weißer Zuckerguß für Lebkuchen 2c.	300
18.	Guter Schokoladenguß für Torten und Kleingebäck	301
19.	Undenheimer Kartoffeltorte (sehr gut, für 12 Personen)	301
20.	Pomeranzentorte	302
21.	English cake (englischer Kuchen, für 15—18 Personen)	302
22.	Schlagrahmtorte mit Schokoladenboden	303
23.	Blitztorte (für 6—8 Personen, gut zum Kaffee)	303
24.	Büdinger Biskuittorte (vorzüglich, für 16—18 Personen)	304
25.	Sehr feine Brottorte (für 16—18 Personen)	305
26.	Haselnußtorte (vorzüglich, für 12 Personen)	305
27.	Saarlouiser Torte (für 10—12 Personen)	306
28.	Auerbacher Kaffeekuchen mit Natron (für 8 Personen)	307
29.	Bensheimer Natronkuchen (für 5 Personen)	307
30.	Billiger, guter Kaffeekuchen (für 8—10 Personen)	308
31.	Dessauer Kuchen (für 6—7 Personen)	308
32.	Ehestandskuchen (für 6—7 Personen)	309
33.	Vorzügliche Sandtorte (für 12—15 Personen)	309
34.	Diezer Sandtorte (für 6 Personen)	310
35.	Königskuchen (für 12—15 Personen)	310
36.	Jägertorte (sehr gut, für 10—12 Personen)	311
37.	Feine Kirschtorte (für 6 Personen)	311
38.	Knüppelkuchen	312
39.	Gewürzkuchen	313

Warme süße Schüsseln.

Nr.		Seite
1.	Reisauflauf (für 10—12 Personen)	313
2.	Kirschenauflauf (für 10—12 Personen)	314
3.	Auflauf von frischen Quitten (für 12 Personen)	314
4.	Äpfelauflauf oder Äpfelmichel (für 6—8 Personen)	315
5.	Aprikosenauflauf (Aprikosensoufflée, für 5 Personen)	315
6.	Mehl- oder Schwammauflauf (für 8 Personen)	316
7.	Grießauflauf (für 6—8 Personen)	316

Digitized by Google

Nr.		Seite
8.	Warmer Reisauflauf (für 10—12 Personen)	317
9.	Warmer Reispudding (einfach, für 12 Personen)	318
10.	Bester warmer Reispudding (für 10—12 Personen)	318
11.	Warmer Grießpudding (für 6—8 Personen)	319
12.	Mehl- oder Schwammpudding (für 6—8 Personen)	320
13.	Warmer Weckpudding (für 6—8 Personen)	321
14.	Warmer Zwiebackpudding (für 6—8 Personen)	322
15.	Pudding von Schwarzbrot (für 6—8 Personen)	322
16.	Warmer Mandelpudding (für 10—12 Personen, sehr fein)	323
17.	Warmer Rahmpudding (für 10—12 Personen)	323
18.	Warmer Schokoladenpudding (für 5 Personen)	324
19.	Büdinger Kartoffelpudding (sehr gut, für 6 Personen)	325
20.	Büdinger Nudelpudding (für 8 Personen)	325
21.	Korinthenpudding (für 12—14 Personen)	326
22.	Warmer Citronenpudding (für 6—8 Personen)	327
23.	Hefenpudding (für 5—6 Personen)	328
24.	Fixigkeitscreme (für 5 Personen)	328

Kalte süße Speisen.

1.	Einfache kalte Reisspeise (für 12—14 Personen)	329
2.	Kalter Reispudding (für 6—8 Personen)	329
3.	Reis à la Trautmannsdorff mit Wein (für 10 Personen)	330
4.	Reis à la Trautmannsdorff mit Milch (für 10 Personen)	330
5.	Vanillereis à la Trautmannsdorff (für 9—10 Personen)	331
6.	Schönbrunner Reisspeise (für 10 Personen)	332
7.	Eine gute süße Speise von übriggebliebenem Reisbrei	332
8.	Schlagrahm (Sahneschnee) zu Kaffee und Thee (für 15 Personen)	332
9.	Paradiesspeise (Charlotte russe), für 10 Personen	333
10.	Nudeln à la Palffy (eine gute süße Schüssel, für 5 Personen)	334
11.	Kalter Stärkepudding (für 8—10 Personen)	334
12.	Maizamin- oder Maizenapudding (Flammeri, für 8 Personen)	335
13.	Vanillecreme (für 10 Personen)	335
14.	Vanillecreme mit Obsteinlage	336
15.	Himbeercreme von Saft (für 8 Personen)	336
16.	Vorzügliche Erdbeercreme (für 8 Personen)	336
17.	Rote Grütze oder Kisell (für 10 Personen)	337
18.	Rote Grütze auf andere Art (für 15 Personen)	337
19.	Scheiterhaufen (für 12 Personen)	338
20.	Schneeballen oder Königseier (für 5 Personen)	338
21.	Kalte Pastorenspeise (sehr gut, für 5 Personen)	339
22.	Weincreme (vorzüglich, für 10—12 Personen)	339
23.	Gestürzte Weingelatine (für 6—8 Personen)	340
24.	Creme von weißem Käse (vorzüglich, für 10 Personen)	340
25.	Muhmenspeise (für 10 Personen, sehr gut)	341
26.	Kalter Makronenpudding mit Sauce (fein, für 15 Personen)	342
27.	Kalter Rahmpudding (für 6 Personen)	343
28.	Kalter Schokoladenpudding (für 12 Personen)	343
29.	Kalte Schokoladencreme (für 10—12 Personen)	344
30.	Schokoladenflammeri mit Maizamin (für 5 Personen)	344

Digitized by Google

Nr.		Seite
31.	Mandelcreme (für 10 Personen)	345
32.	Kalter Grießpudding (für 6 Personen)	345
33.	Vanille-Eis (für 12 Personen)	345
34.	Kaffee-Eis (für 15 Personen)	347
35.	Erdbeer-Eis	347
36.	Eis von Himbeer- oder Erdbeergelee	348
37.	Haselnußcreme (für 14 Personen)	348
38.	Sehr gutes und billiges Eis von frischen Himbeeren oder Erdbeeren (für 8 Personen)	348

Eingemachte Gemüse.

1.	Spargeln einzumachen	349
2.	Pflückerbsen einzumachen	351
3.	Eingemachte grüne Büchsenbohnen	351
4.	Weiße oder gelbe Speckbohnen oder Wachsbohnen in Büchsen einzumachen	352
5.	Dicke Bohnen (Puffbohnen) in Büchsen einzumachen	353
6.	Grüne Salzbohnen im Faß oder Steintopf einzumachen	353
7.	Sauerkraut im Ständer einzumachen	354
8.	Römischkohlstiele (Mangold) einzumachen	355
9.	Weiße Rüben einzumachen	356
10.	Champignons in Blechbüchsen einzumachen	356
11.	Tomaten in Blechbüchsen einzumachen (für Suppen und Saucen)	357

Allerlei Früchte in Essig einzumachen (Beilagen zu Fleisch).

1.	Sauerkirschen in Essig und Zucker einzumachen	357
2.	Zwetschen in Essig und Zucker einzumachen	359
3.	Reineclauden in Essig und Zucker einzumachen	360
4.	Melonen in Essig und Zucker einzumachen	361
5.	Gurken in Essig und Zucker einzumachen	362
6.	Rote Rüben (Rotebeete) in Essig einzumachen	363
7.	Champignons in Essig einzumachen	363
8.	Gurkensalat einzumachen	364
9.	Prinzeßbohnen in Essig einzumachen	365
10.	Blumenkohl in Essig einzumachen	365
11.	Spargeln in Essig einzumachen	366
12.	Jungen Mais (Wälschkorn) in Essig einzumachen (sehr fein)	367
13.	Perlzwiebelchen in Essig einzumachen	367
14.	Kleine Essiggurken einzumachen (sehr gut)	368
15.	Salzgurken einzumachen	369
16.	Senfgurken (Schnitzelgurken, Schlappohren) in Essig	370
17.	Mixed-Pickles (gemischte Essigfrüchte)	371
18.	Trauben in Essig und Zucker einzumachen	371

Früchte in Arak einzumachen 372

Frisches Obst als Kompott für den Winter einzukochen.

1.	Schwarze süße Kirschen einzumachen (einfaches Kompott)	373
2.	Schwarze oder braune Kirschen in Zuckersaft einzukochen (in Blechbüchsen)	374

Digitized by Google

Nr.		Seite
3.	Mirabellen als Kompott einzumachen	375
4.	Pfirsiche als Kompott einzumachen	375
5.	Grüne Reineclauden als Kompott einzumachen (fein)	376
6.	Aprikosenkompott in Blechbüchsen einzumachen	376
7.	Zwetschenkompott in Gläsern einzumachen (sehr fein)	377
8.	Kuchenzwetschen in Mineralwasserkrügen einzumachen	378
9.	Zwetschenkompott für einen größern Haushalt einzukochen	379
10.	Einfache Art, Birnenkompott in Gläser einzumachen	380
11.	Feines Birnenkompott in Gläser einzumachen	380
12.	Heidelbeerkompott in Champagner- oder Mineralwasserflaschen einzumachen	381
13.	Kompott von Preiselbeeren einzumachen	382
14.	Vorzüglichen Äpfelbrei monatelang aufzuheben	383
15.	Ganze Johannisbeeren in Zucker einzumachen	384
16.	Reife Stachelbeeren in Zucker einzumachen	385
17.	Unreife Stachelbeeren als Kompott einzumachen	385
18.	Erdbeeren einzumachen	386

Fruchtgelee und Marmelade.

1.	Johannisbeergelee	387
2.	Himbeergelee und -Marmelade	388
3.	Brombeergelee und -Marmelade	389
4.	Reineclaudengelee	390
5.	Äpfelgelee	391
6.	Äpfelgelee von Äpfelschalen und Kernen	392
7.	Quittengelee und -Marmelade und Quittenbast	392
8.	Zwetschen- oder Pflaumengelee	393
9.	Aprikosenmarmelade	394
10.	Kirschenmarmelade	395
11.	Erdbeermarmelade	395
12.	Erdbeermarmelade auf feinste Art	396
13.	Zwetschenmarmelade (Latwerge)	396
14.	Mirabellenmarmelade	397
15.	Birnenmus (Latwerge)	397
16.	Kürbismarmelade (für einen großen Haushalt)	399
17.	Traubenmarmelade	399

Obst für den Winter zu trocknen.

1.	Getrocknete	Äpfelschnitzen	400
2.	„	Birnenschnitzen (Hutzeln)	401
3.	„	Kirschen	401
4.	„	Zwetschen oder Mirabellen	401
5.	„	Reineclauden	402
6.	„	Heidelbeeren	402
7.	„	feine Dessertfrüchte	402
8.	„	Champignons	402

Digitized by Google

Nr. Seite

Fruchtsäfte einzukochen.

1. Einfach zu machender Himbeersaft (sehr gut) 403
2. Kirschsaft einzukochen 404
3. Johannisbeersaft einzukochen 404
4. Einfachste Art, Erdbeersaft einzukochen 405
5. Himbeeressig 406

Küchenzettel zu Mittag- und Abendessen für je 8 Wochen der vier Jahreszeiten.

1. Küchenzettel im Winter 407
2. „ „ Frühjahr 417
3. „ „ Sommer 428
4. „ „ Herbst 438

Speisezettel für Zuckerkranke 449

Einige Speisezettel für feine Mittag- und Abendessen.

1. Feines Mittagessen im Winter 453
2. „ Abendessen „ „ 453
3. „ Mittagessen im Frühjahr 453
4. „ Abendessen „ „ 453
5. „ Mittagessen im Sommer 454
6. „ Abendessen „ „ 454
7. „ Mittagessen im Herbst 454
8. „ Abendessen „ „ 454

Allerlei nützliche Winke für die Hausfrau.

1. Die Behandlung der Wäsche ohne Maschine 455
2. Die Behandlung der Wäsche mit der Maschine 457
3. Wäsche zu stärken 457
4. Herrenhemden schön zu stärken 458
5. Feine Stickereien auf Leinenstoff zu reinigen 458
6. Schwarze Seidenspitze zu reinigen 459
7. Dunklen Kattun mit Gelatine zu steifen 459
8. Sammet zu reinigen und zu bügeln 459
9. Farbige Seidenstoffe zu reinigen 460
10. Glacéhandschuhe zu reinigen 460
11. Baumwollene Handschuhe zu waschen 460
12. Filzhüte zu waschen 460
13. Helle Strohhüte zu waschen 460
14. Fettflecken zu entfernen 461
15. Ölfarben aus Kleidern zu tilgen 461
16. Harzflecken zu entfernen 461
17. Teer- und Wagenschmiereflecken zu entfernen 461
18. Stearinflecken zu entfernen 461
19. Seidene Möbel zu reinigen 461
20. Lederbezogene Stühle zu reinigen 462

Nr.		Seite
21.	Möbel aufzupolieren	462
22.	Teppiche zu reinigen	462
23.	Linoleumteppiche zu reinigen	462
24.	Tapeten zu reinigen	462
25.	Bettfedern zu waschen	462
26.	Roßhaare zu waschen	463
27.	Marmorplatten zu reinigen	463
28.	Glasscheiben zu reinigen	463
29.	Silber zu reinigen	463
30.	Kupfer und Messing blank zu putzen	463
31.	Holzwerk an Thüren und Fenstern zu reinigen	464
32.	Weiße Dielen zu putzen	464
33.	Parkettfußböden zu wichsen	464
34.	Geölte Fußböden herzustellen und zu reinigen	464
35.	Fußböden mit Lack zu streichen	465
36.	Sprünge an eisernen Öfen zu kitten	465
37.	Leinwand auf ihre Echtheit zu prüfen	465
38.	Kohlen zu ersparen	465
39.	Gegen Holzwürmer in Möbeln	466
40.	Ameisen zu vertreiben	466
41.	Probates Mittel gegen Schwabenkäfer	466
42.	Ein gutes Baumwachs für Wunden der Obstbäume	466
43.	Die Luft in geschlossenen Räumen zu verbessern	466
44.	Das Durchliegen der Kranken zu verhüten	467
45.	Zur Kühlung bei Fieber	467
46.	Hausmittel bei Diphtheritisepidemieen	467
47.	Bei Erkältung, Husten, Schnupfen u. s. w.	467
48.	Bei offenem Gaumen (Folge von Erkältung)	468
49.	Gegen erfrorene Glieder	468
50.	Bei Magenverstimmung	468
51.	Bei Ohnmachtsanfällen	468
52.	Gegen Nasenbluten	468
53.	Bei Brandwunden	469
54.	Bei Schnittwunden	469
55.	Münzen statt der Gewichte für die Wage	469
56.	Butter längere Zeit aufzubewahren	469
57.	Schmelzbutter zu machen	469
58.	Palmin, ein Ersatz der Butter für die Küche	470
59.	Ausgelassenes Schweinefett (Schmalz)	470
60.	Nierenfett (Rindsfett) auszulassen	470
61.	Vom Tischdecken u. s. w.	471
62.	Der feine Damenkaffee	474
63.	Warum verdirbt eingemachtes Obst und Gemüse?	477

Digitized by Google

Vorwort.

Es ist eine häufig beklagte Thatsache, daß fast alle vorhandenen Kochbücher nur für Hausfrauen geschrieben sind, die bereits kochen können, nicht aber für Anfängerinnen, welchen noch jede Erfahrung fehlt.

Daher haben wir uns veranlaßt gesehen, unser seither nur für die Schülerinnen unseres Haushaltungspensionats geschriebenes Kochbuch weitern Kreisen zugänglich zu machen. Dasselbe ist in der Hauptsache für einen Haushalt von fünf Personen berechnet, mit wenigen Ausnahmen, bei welchen ausdrücklich angegeben ist, für wieviel Personen die Speise reicht.

Ferner haben wir eine große Anzahl von Küchenzetteln zu Mittag- und Abendessen für die vier Jahreszeiten beigefügt, nebst einem Anhang über Behandlung der Wäsche und allerlei sonstigen nützlichen Winken für die Anfängerin im Haushalt. Aber auch mancher erfahrenen Hausfrau, welche verhindert ist, sich eingehend ihrem Hauswesen zu widmen, wird dies Buch gute Dienste leisten, wenn sie es ihrem Dienstmädchen als zuverlässigen Leitfaden in die Hand giebt.

Bensheim a. d. Bergstr.,
im Dezember 1900.

M. und J. Wehrfritz.

Fleischsuppen.

Nr. 1. Gewöhnliche klare Fleischbrühe.

$2\frac{1}{2}$ *l* Wasser (5 Schoppen),
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch (2 Pfund), Siegelstück oder Hochrippe sind am besten,
$\frac{1}{2}$ Blatt Weißkraut oder Wirsing,
$\frac{1}{2}$ Kohlrabi oder etwas Blumenkohl,
Einige Scheiben Selleriewurzel und 1 grünes Sellerieblättchen,
1 fingerlange Gelberübe,
$\frac{1}{2}$ Stange Suppenlauch.

Wasser und Salz läßt man in einem Blechtopf einmal aufkochen, giebt dann das Fleisch hinein, hebt den bald sich zeigenden bräunlichen Schaum mit dem Schaumlöffel ab, giebt dann die obigen gewaschenen Zuthaten, von welchen auch verschiedene fehlen dürfen, in die Brühe und läßt sie, zugedeckt, 2—$2\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen; ein größeres Stück Ochsenfleisch braucht immer 3 Stunden, kleinere sind eher weich, auch ist das Fleisch eines Rindes schneller weich wie das eines Ochsen, aber weniger nahrhaft als letzteres. Sobald sich das Fleisch weich stechen läßt, rückt man den Topf ganz abseits auf die Herdplatte, damit sich das Fett oben auf der Brühe sammelt, worauf man es abschöpft und die Fleischbrühe alsdann durch ein Sieb gießt, damit das Gewürze zurückbleibt. Für Kranke läßt man das Gewürze überhaupt weg und giebt nur Salz ins Wasser beim Kochen. Ganz frischgeschlachtetes Fleisch kocht sich schlecht; sollte es aber so altgeschlachtet sein, daß es einen üblen Geruch hat, was im Sommer leicht vorkommen kann, so wäscht man es vor dem Kochen in kaltem Wasser und wirft einige Holzkohlen in die kochende Fleischbrühe; die Kohlen nehmen sofort jeden schlechten Beigeschmack in sich auf, sie schwimmen oben auf der Fleischbrühe, welche ganz klar bleibt, und man hebt sie später mit dem Schaumlöffel leicht heraus.

Nr. 2. Besonders kräftige Fleischbrühe.

$2\frac{1}{2}$ *l* Wasser,
25 g Salz,
$\frac{3}{4}$ kg ($1\frac{1}{2}$ Pfund) Ochsenfleisch aus der Kluft,
$\frac{1}{2}$ Blatt Weißkraut oder Wirsing,
$\frac{1}{2}$ Kohlrabi,
Einige Scheiben Sellerie und 1 Sellerieblättchen,
1 fingerlange Gelberübe,
$\frac{1}{2}$ Stange Suppenlauch,
Einige Spargel und eine Handvoll grüne Erbsen.

Man schneidet das Fleisch in würfelgroße Stücke, giebt es mit dem Salz in einen Blechtopf mit kaltem Wasser, setzt es aufs Feuer, hebt den Schaum ab, giebt dann die obigen Zuthaten, von welchen auch verschiedene wegbleiben können, hinzu, kocht alles, gut zugedeckt, 2 Stunden lang und gießt die Brühe durch ein Sieb. Diese Fleischbrühe ist vorzüglich kräftig, dagegen ist das Fleisch sehr ausgelaugt und enthält wenig Nahrungswert, doch kann man es, mit anderm Fleische vermischt, noch zu Frikandellen verwenden. Für Kranke läßt man das Gewürze weg, Salz ausgenommen.

Nr. 3. Fleischsaft für Kranke (vorzüglich).

125 g feingehacktes mageres Ochsenfleisch,
$\frac{1}{2}$ *l* Wasser,
5 g Salz.

Das Fleisch rührt man in einem emaillierten Blechtöpfchen mit dem kalten Wasser um, stellt diesen Topf dann in einen größern, der mit kochendem Wasser gefüllt ist, und läßt dies auf dem Feuer während weniger Minuten so lange ziehen, bis die Fleischteilchen ihre rote Farbe verloren haben, nicht länger. Dann schüttet man die Brühe durch ein Sieb, salzt sie und stellt sie kalt, nachdem man etwaiges Fett abgehoben hat. Sobald der Kranke etwas von der Brühe wünscht, macht man einige Löffel voll davon warm, nicht heiß. Sie ist vorzüglich für Schwerkranke, kann auch kalt genossen werden, läßt sich auch mit Gerstenschleim vermischen, hält sich aber nur 24 Stunden lang und ist kaltzustellen.

Nr. 4. Braune Fleischbrühe (Jussuppe).

$2\frac{1}{2}$ *l* Wasser,
$\frac{3}{4}$ kg ($1\frac{1}{2}$ Pfund) mageres Ochsenfleisch,
30 g Schweinespeck,
50 g roher Schinken,
1 nußdicke Zwiebel,
1 mittelgroße Schwarzwurzel,
1 fingerlange Gelberübe,

1 Petersilienwurzel,
1 Selleriekollen (so dick wie ein halbes Ei),
20 g Butter,
20 g Salz,
1 centimetergroßes Stückchen Lorbeerblatt.

Der Speck wird in Scheiben geschnitten, mit der Butter in eine Kasserolle oder Bratpfanne gelegt und auf den Herd gestellt, nachdem man alles obengenannte Gewürzel hergerichtet und gewaschen hat. Hierauf schneidet man auch Fleisch und Schinken in kleine dünne Stücke, legt sie zu dem heißen Speck, giebt, sobald dies (unter Umdrehen) etwas angebraten ist, auch das Gewürze hinzu und läßt alles auf gelindem Feuer, zugedeckt, langsam braten, während man häufig darin rührt. Das Ganze röstet man braun, aber es darf nicht zu schnell braten, sonst schmeckt es brenzlich. Währenddessen hat man auch die $2\frac{1}{2}$ *l* Wasser nebenan kochend gemacht, giebt nun davon anfänglich löffelweise über das gebräunte Fleisch und läßt dieses kochen, bis es sich wieder festsetzen will; dies wiederholt man noch einmal, schließlich giebt man alles Wasser zusammen hinein, deckt es zu und läßt es langsam 1 Stunde lang kochen. Zuletzt salzt man die Brühe, giebt sie durch ein Haarsieb, läßt sie erkalten, hebt das Fett ab und schüttet die klare Jus vorsichtig vom trüben Bodensatz ab; will man sie zum Auffüllen von Bratensaucen gebrauchen, so salzt man sie nicht. Jus ist eine feine Fleischbrühe und man kann sie entweder zu Reis- oder französischer Suppe verwenden oder Klößchen oder Suppennudeln darin kochen.

Nr. 5. Fleischsuppe mit Reis.

$2\frac{1}{2}$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch (2 Pfund), Siegelstück oder Hochrippe,
Einige Scheiben Selleriekollen und 1 Sellerieblättchen,
$\frac{1}{2}$ Stange Suppenlauch,
1 fingerlange Gelberübe und 1 Kartoffel,
$\frac{1}{2}$ Blatt Weißkraut oder Wirsing,
$\frac{1}{2}$ Kohlrabi oder etwas Blumenkohl, auch grüne Erbsen,
70 g Reis ($\frac{1}{2}$ Tasse knapp voll).

Man giebt das Fleisch ins kochende Salzwasser, am besten in einem Blechtopfe, schäumt die Brühe ab, giebt das Gewürze, nachdem es geputzt und gewaschen ist, hinein, läßt es 1 Stunde lang mitkochen und gießt dann die Suppe durch ein Sieb, um das Gewürze zu entfernen; darauf bringt man die Suppe mit dem Fleisch wieder ins Kochen und schüttet auch den Reis hinzu, welchen man vorher

belesen, gewaschen und mit etwas heißem Wasser nebenbei auf dem Herdrande hatte ziehen lassen; derselbe ist gewöhnlich nach $^3/_4$—1 Stunde weich, doch darf man den Topf, dessen Inhalt langsam und nicht zu stark kochen muß, nicht eher vom Feuer rücken, bis sich das Fleisch weich stechen läßt; ein kleines Stück braucht 2, ein großes 3 Stunden Zeit. Die Suppe schmeckt besser, wenn man beim Anrichten 1 Ei mit 1 Eßlöffel voll saurem Rahm glattrührt und daruntermischt. Man kann von dem angegebenen Gewürze nach Belieben weglassen, auch kann man ein Messerspitzchen voll geriebene Muskatnuß darangeben.

Nr. 6. Fleischsuppe mit Gerste.

$2^1/_2$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
Einige Scheiben Sellerieknollen und 1 Sellerieblättchen,
1 fingerlange Gelberübe,
$^1/_2$ Lauchstange,
2 Blatt Weißkraut oder Wirsing,
$^1/_2$ Kohlrabi und 1 Kartoffel,
Einige Spargel, auch grüne Erbsen,
80 g Perlgerste.

Man giebt das Fleisch ins kochende Salzwasser, hebt den sich bald bildenden Schaum ab, giebt das Gewürze, von dem auch manches fehlen darf, hinzu, läßt aber Blumenkohl, Spargel und Erbsen noch zurück. Nachdem das Gewürze $^1/_2$ Stunde lang gekocht hat, schlägt man die Suppe durch, entfernt das Gewürze und stellt die Brühe mit dem Fleisch wieder aufs Feuer. Nun erst giebt man Erbsen, Blumenkohl und Spargel, wenn man welche hat, hinein, ebenso die Gerste. Da die Gerste 3 Stunden lang anhaltend kochen muß, wenn sie ordentlich gar sein soll, 1 kleines Stück Fleisch aber schon nach 2 Stunden gut ist, so kocht man sie am besten vorher in einem kleinern Töpfchen mit etwas Wasser und giebt sie erst später zur Fleischbrühe. Beim Anrichten kann man die Suppe sehr verbessern, wenn man 1 Ei mit 1 Eßlöffel voll saurem Rahm glattrührt und langsam mit der Fleischbrühe vermischt.

Nr. 7. Fleischsuppe mit Sago.

$2^1/_2$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
5 Scheiben Sellerieknollen und 1 Sellerieblättchen,
1 fingerlange Gelberübe,
$^1/_2$ Lauchstange,
$^1/_2$ Blatt Weißkraut,
$^1/_2$ Kohlrabi und 1 Kartoffel,
Einige Spargel, auch grüne Erbsen,
80 g Sago.

Man giebt das Fleisch ins kochende Salzwasser, nimmt den sich bildenden braunen Schaum ab, giebt das Gewürze, wovon auch verschiedenes fehlen darf, hinzu, läßt es $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde lang kochen, giebt die Fleischbrühe durch ein Sieb, um das Gewürze zu entfernen, stellt die Brühe dann gleich wieder mit dem Fleisch aufs Feuer und läßt sie langsam kochen; nach $1^1/_2$ Stunden etwa, wenn das kleine Stück Fleisch beinahe weich ist, giebt man den deutschen Sago hinein; dieser darf nur ungefähr $^1/_2$ Stunde lang kochen, nur so lange, bis die kleinen runden blauweißen Körnchen durchsichtig geworden sind; kochen sie dann noch länger, so verkochen sie vollständig. Hat man den echten ostindischen Sago, so muß derselbe viel länger kochen als der deutsche, etwa $1^1/_2$ Stunden lang; er wird auch erst belesen und gewaschen. Vor dem Anrichten kann man die Suppe viel schmackhafter machen, wenn man 1 Ei mit 1 Eßlöffel voll saurem Rahm in der Suppenschüssel glatt- und die Suppe langsam hinzurührt.

Nr. 8. Hungersnotsuppe von Kartoffeln (sehr gut).

3—4 eidicke rohe Kartoffeln, geschält und gerieben,
$2^1/_2$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
$^1/_2$ Stange Lauch,
5 Scheiben Selleriewurzel und 1 Sellerieblättchen,
$^1/_2$ Blatt Weißkraut oder Wirsing,
1 fingerlange Gelberübe.

Das Fleisch giebt man ins kochende Salzwasser, schäumt die Brühe ab, sobald sich Schaum zeigt, giebt das Gewürze dazu, reibt die rohen, geschälten Kartoffeln auf der Reibmaschine oder dem Reibeisen und giebt dieselben in die Fleischbrühe; nach einer guten halben Stunde sind die Kartoffelflöckchen durchsichtig und gar; da sie sich leicht auf dem Boden des Topfes festsetzen, läßt man diesen nicht auf offenem Feuer stehen, auch rührt man häufig in der Suppe; man giebt die Kartoffeln auch erst in die Suppe, wenn das Fleisch bald gar ist. Diese Suppe wird durch ein Sieb getrieben und ist ebenso billig wie wohlschmeckend.

Nr. 9. Fleischsuppe mit Kartoffeln.

1 Suppenteller voll würfelig geschnittene Kartoffeln,
$2^1/_2$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
$^1/_2$ Stange Lauch,
5 Scheibchen Sellerieknollen und 1 Sellerieblättchen,
$^1/_2$ Blatt Weißkraut oder Wirsing.

Das Fleisch giebt man ins kochende Salzwasser, schäumt die Brühe ab, giebt Lauch, Sellerie und Weißkraut dazu, schält die Kartoffeln, schneidet sie in kleine Würfel und giebt sie nach einer Stunde auch zur Suppe; nun läßt man alles kochen, bis nach ungefähr einer weitern Stunde das Fleisch weich ist. Dann hebt man dieses auf eine Platte und stellt sie warm, während man mit dem Kartoffelstößer die Kartoffelstückchen in der Suppe zerstampft, worauf man letztere durch ein grobes Sieb treibt und, wenn man will, noch 1 Eßlöffel voll sauren Rahm darunterrührt.

Sehr gut kann man auch gekochte Kartoffelreste für diese Suppe verwenden, wenn man sie reibt und auf dem Kuchenblech im Backofen unter zeitweiligem Umwenden trocknet. Diese Kartoffeln müssen aber mindestens $1\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen.

Nr. 10. Französische Suppe (sehr wohlschmeckend).

$2\frac{1}{2}$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
2 Blatt Weißkraut,
2 Blatt Wirsing,
6 Scheibchen Sellerie und 1 Sellerieblättchen,
1 mittelgroße Gelberübe,
Einige Zweige eines Blumenkohls oder $\frac{1}{2}$ Kohlrabi,
$\frac{1}{2}$ Stange Suppenlauch,
1 mittelgroße Schwarzwurzel,
Einige Stangen Spargel,
10 g Reis,
10 g Maccaroni oder Nudeln, in kleine Stücke gebrochen,
1 Handvoll grüne Erbsen,
2 mittelgroße Kartoffeln.

Man bringt das Fleisch ins kochende Salzwasser, schäumt es ab, schneidet das sauber geputzte und gewaschene Weißkraut, Wirsing, Sellerie, Gelberübe, Blumenkohl, Lauch, Schwarzwurzel und Spargel auf dem Schneidbrett in ganz kleine Schnitzelchen, schält auch die Kartoffeln und schneidet sie in kleine Würfelchen, wäscht die Erbsen und den Reis und giebt dann alle obigen Zuthaten in die Suppe, worin sie 1 Stunde lang kochen dürfen. Wenn das Fleisch nach 2—$2\frac{1}{2}$ Stunden Kochzeit weich ist, richtet man die Suppe mit allem, was darin ist, an, giebt aber weder Ei noch Rahm dazu. Von dem Gewürze darf auch verschiedenes fehlen, wenn man es nicht haben kann.

Nr. 11. Fleischsuppe mit Wein (sehr gut).

$2\frac{1}{2}$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
$\frac{1}{2}$ Blatt Weißkraut oder Wirsing,

6 Scheibchen Sellerie und 1 Sellerieblättchen,
$^1/_2$ mittelgroße Gelberübe,
$^1/_2$ Stange Suppenlauch,
$^1/_2$ Glas Weißwein,
1 guter Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 kleines Milchbrötchen,
1 Ei.

Man bringt das Fleisch ins kochende Salzwasser, schäumt es ab, giebt das Gewürze daran und läßt das Ganze kochen, bis das Fleisch weich ist, was nach 2—2$^1/_2$ Stunden der Fall sein wird. Bevor man die Suppe anrichtet, schneidet man das Milchbrötchen, nachdem man es in der Mitte geteilt hat, in dünne runde Scheibchen, welche man nebenan auf der sauber abgeriebenen Herdplatte, oder auch auf einem Kuchenblech im Backofen, goldgelb röstet. Dann zerschlägt man in der Suppenschlüssel das Ei mit dem Wein und dem Rahm, rührt langsam die Fleischbrühe durch ein Sieb, giebt sie darunter und zuletzt das geröstete Milchbrötchen dazu.

Nr. 12. Fleischsuppe mit Grieß.

2$^1/_2$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
$^1/_2$ Blatt Weißkraut oder Wirsing,
$^1/_2$ Kohlrabi und 1 Kartoffel,
1 fingerlange Gelberübe,
6 Scheibchen Selleriewurzel und 1 Sellerieblättchen,
$^1/_2$ Stange Suppenlauch,
Einige Stangen Spargel,
$^1/_2$ Handvoll Erbsen,
80 g Grieß ($^1/_2$ Tasse voll).

Man giebt das Fleisch ins kochende Salzwasser, schäumt dieses ab, giebt dann das Gewürze hinzu und nach einer Stunde läßt man unter stetem Rühren langsam den Grieß in die kochende Fleischbrühe laufen. Die Suppe darf nun nicht mehr auf offenes Feuer gestellt werden, sonst läuft sie über und brennt auch an; man läßt sie langsam weiterkochen, unter zeitweiligem Rühren, bis das Fleisch weich ist, was nach ungefähr 2—2$^1/_2$ Stunden Kochzeit der Fall sein wird. Dann schlägt man die Suppe durch ein Sieb, um das Gewürze zu entfernen. Rührt man noch 1 Ei mit 1 Eßlöffel voll saurem Rahm zusammen und läßt dies in die Suppe laufen, so schmeckt diese bedeutend besser. Von dem Gewürze darf manches fehlen.

Nr. 13. Fleischsuppe mit Eiergerste.

2$^1/_2$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
$^1/_2$ Blatt Weißkraut oder Wirsing,

1 fingerlange Gelberübe und 1 Kartoffel,
5 Scheibchen Selleriewurzel und 1 Sellerieblättchen,
½ Stange Suppenlauch,
½ Handvoll Erbsen,
40 g Mehl (2 Eßlöffel gut voll),
2 kleine Eier oder 1 großes,
½ Tasse voll kalte Milch.

Man giebt das Ochsenfleisch in das kochende Suppenwasser, hebt den Schaum ab, sobald sich solcher zeigt, giebt dann das Gewürze hinein und läßt alles langsam kochen, bis das Fleisch beinahe weich ist, was nach 2 Stunden ungefähr der Fall sein wird. Nun hebt man das Fleisch heraus, gießt die Suppe durch ein Sieb, um das Gewürze zu entfernen, legt das Fleisch wieder in die Suppe und läßt diese weiterkochen, worauf man die Eier und das Mehl mit der Milch glattrührt und dies nun unter stetem Rühren tropfenweise in die Suppe laufen läßt. Dies muß noch ¼ Stunde lang zusammen kochen; es brennt leicht an und läuft gern über, weshalb man es nicht stark kochen läßt und öfter darin rührt. Will man sparen, so kann man statt des zweiten Eies etwas mehr Mehl und Milch nehmen. Vom Gewürze darf manches fehlen.

Nr. 14. Fleischsuppe mit Endivien.

2½ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
2 Eßlöffel voll Mehl,
1 kaum nußdicke Zwiebel,
1 Stückchen Butter (so groß wie ein Ei),
1 mittelgroßer Busch Endiviensalat,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm.

Man giebt das Fleisch in das kochende Salzwasser, schäumt dieses ab und läßt das Fleisch ungefähr 2 Stunden lang kochen, bis es beinahe weich ist. Währenddessen hat man die Endivienblätter belesen, gewaschen und auf dem Schneidbrett handvollweise quer in feine Streifen geschnitten, wie Nudeln. Die Butter stellt man in einer Kasserolle aufs Feuer, schält die Zwiebel und schneidet sie feinwürfelig hinein, läßt sie darin hellgelb rösten, giebt dann das Mehl hinein, rührt es glatt, rührt auch die Endivien hinzu und läßt alles zusammen auf nicht zu starkem Feuer einige Minuten lang unter Umrühren schmoren; dann gießt man unter Umrühren von der Fleischbrühe hinzu, läßt es aufkochen und giebt es in den Suppentopf, worin es mit dem Fleisch noch ¼ Stunde lang kochen muß. Beim Anrichten rührt man 1 guten Eßlöffel voll sauren Rahm unter die Suppe.

Nr. 15. Fleischsuppe mit Spargeln (vorzüglich).

$2\frac{1}{2}$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
$\frac{1}{4}$ kg Spargel (1 kleine Handvoll),
1 Stückchen Butter (so groß wie ein Ei),
1 hoher Eßlöffel voll Mehl,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Ei.

Man giebt das Fleisch ins kochende Salzwasser, hebt den sich bildenden Schaum ab und läßt das Fleisch $1\frac{1}{2}$ Stunden lang kochen, bis es beinahe weich ist. Dann schält man die Spargeln von unten nach den Köpfchen zu ganz dünn und entfernt das Holzige, wäscht sie und schneidet alles, was zart ist, quer in ganz feine Scheibchen, halb so dick wie ein Strohhalm. Nun stellt man die Butter in einer Kasserolle aufs Feuer, läßt die Spargeln 10 Minuten langsam darin schmoren, rührt das Mehl darunter und läßt es noch einen Augenblick lang mitziehen, worauf man es unter Rühren mit etwas von der Fleischbrühe auffüllt und dann zu der übrigen Fleischbrühe giebt, mit welcher es kochen muß, ungefähr 20 Minuten lang, bis das Fleisch auch noch gar geworden ist. Beim Anrichten rührt man Rahm und Ei unter die Suppe. Sehr gut ist diese, wenn man ein Händchen voll Sauerampfer wie Nudeln schneidet und mit den Spargeln in der Butter dämpft.

Nr. 16. Hühnersuppe mit Reis (besonders für Kranke).

1 Suppenhuhn,
$2\frac{1}{2}$ *l* Wasser,
25 g Salz,
70 g Reis (1 Tasse knapp halbvoll).

Das Huhn muß ausgewachsen und tags zuvor geschlachtet sein. Man rupft es, sengt ihm über einer Spiritusflamme oder mit einem dicken brennenden Fidibus die Haare ab, sticht ihm mit einem spitzen Messer Augen und Ohren aus, zieht ihm die Haut vom Kamm und Schnabel, schneidet die Füße im Gelenk ab, wo die Hornhaut anfängt, und wirft sie weg. Dann legt man das Huhn mit dem Rücken auf ein Schneidbrett, macht mit einem scharfen Messer zwischen Hals und Flügel seitwärts eine zweifingerbreite Öffnung, greift mit dem Zeigefinger hinein, krümmt ihn und zieht damit Kropf und Gurgel heraus. Hierauf macht man auch am Bauche, da, wo der vorstehende Brustknochen endet, einen Querschnitt, greift hinein und zieht alle Eingeweide heraus; die Fettdrüsen, sowie die

Stelle, wo der Darm endigt, schneidet man sauber heraus. Von den Eingeweiden gebraucht man Herz, Leber und Magen. Von der Leber schneidet man vorsichtig, ohne es zu verletzen, das grüne Gallenbläschen weg. Den Magen entleert man, indem man einen leichten Querschnitt in denselben macht, dann die weißliche oder auch gelbliche pelzige Haut faßt, welche die Futterkörner im Magen wie ein Säckchen umgiebt, sie vom Magen glatt abzieht und entfernt. Das Huhn wird nun zweimal in frischem Wasser sorgfältig gewaschen; man fährt mit der Hand ins Innere und kommt an der Halsöffnung heraus, um zu sehen, ob kein Sand und keine Fruchtkörner mehr darin stecken; auch Magen, Herz und Leber wäscht man sauber. Nun reibt man das Huhn mit 25 g Salz inwendig ein, bedeckt es mit einem saubern Küchentuch, damit keine Fliegen darankommen, und stellt es bis zum andern Tage an einen kühlen Ort. Ein älteres Huhn darf $2^1/_2$—3 Stunden lang kochen. Man giebt es, da es bereits gesalzen ist, in ungesalzenes kochendes Wasser, schäumt dieses ab und läßt das Huhn, fest zugedeckt, stetig aber nicht zu stark kochen, bis sich der Schenkel recht weich stechen läßt. Den Reis, der 1 Stunde lang mitkochen muß, hat man vorher zu belesen und mit heißem Wasser zu brühen. Man kann die Suppe, welche außerordentlich kräftig schmeckt, beim Anrichten noch durch ein Ei verbessern, welches man darunterrührt. Das Huhn zerlegt man und giebt es als Ragout, wozu man von der Brühe zum Auffüllen der Sauce nimmt. Das Rezept hierzu ist beim „Geflügel“ angegeben (in Nr. 14). Statt Reis kann man auch 50 g Nudeln 1 Stunde lang in der Suppe mitkochen. Für Kranke braucht man auch gar keine Suppeneinlage; will man in solchen Fällen eine besondere Kraftbrühe, so hackt man das Huhn mit dem Küchenbeil in kleine Stücke und stellt es mit kaltem Wasser bei, wodurch alle Kraft aus dem Fleisch gezogen wird; es braucht dann nur 1 Stunde lang, zugedeckt, zu kochen.

Nr. 17. Taubensuppe mit Nudeln (besonders für Kranke).

2 Tauben,	25 g Salz,
2 *l* Wasser,	50 g Nudeln.

Zur Taubensuppe kann man ganz alte Tauben nehmen, da diese eine kräftigere Brühe ergeben. Man schlachtet und rupft sie, sengt die Härchen mit einem Fidibus ab, schneidet eine Öffnung da, wo der Hals an der Brust beginnt, zieht mit 2 Fingern Kropf und Gurgel

heraus, macht auch unterhalb des Brustknochens, welcher vorsteht, eine Öffnung, zieht alle Eingeweide heraus, schneidet das Gallenbläschen von der Leber weg und macht einen Querschnitt in den Magen, dessen innere pelzige Haut samt Inhalt man mit dem Messer herauszieht und wegwirft; dann sticht man die Augen mit der Messerspitze heraus, worauf man die Tauben nebst Leber und Magen sauber zweimal in frischem Wasser ausspült und wäscht. Alles wird nun mit dem Küchenbeil auf einem Hackbrett in kleine Stückchen zerhackt; diese stellt man mit kaltem Wasser in einem Blechtopfe aufs Feuer, schäumt die Brühe ab, sobald sie kocht, salzt sie und läßt sie, zugedeckt, 1 Stunde lang stetig kochen; hierauf läßt man sie durch ein Haarsieb laufen und stellt sie 1/4 Stunde lang ruhig hin, damit sich die Knochensplitter und der trübe Satz zu Boden senken; nachdem gießt man die Brühe vorsichtig vom Satze ab, bringt sie im Suppentopf wieder ins Kochen und giebt die Nudeln hinzu, welche noch ungefähr 1/2 Stunde, oder länger, darin kochen müssen, bis sie sehr weich sind. Statt Nudeln kann man auch 1/2 Tasse voll Reis nehmen. Kranke trinken zuweilen die Brühe lieber ohne Einlage.

Nr. 18. Fleischsuppe mit Pfannkuchenresten.

2 1/2 *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
1/2 Blatt Weißkraut oder Wirsing,
1/2 Kohlrabi,
1 fingerlange Gelberübe,
5 Scheibchen Sellerieknollen und 1 Sellerieblatt,
1/2 Stange Lauch,
5 Stangen Spargel, auch grüne Erbsen,
1 Pfannkuchen.

Man giebt das Fleisch ins kochende Salzwasser, schäumt die Brühe ab, sobald sich Schaum zeigt, giebt alles Gewürze (es darf auch manches fehlen) dazu und läßt es bei geschlossenem Deckel stetig kochen, 2 Stunden ungefähr, bis das Fleisch beinahe weich ist. Nun giebt man den Pfannkuchen, welchen man wie Nudeln geschnitten hat, in die durch ein Sieb gegossene Brühe und läßt ihn noch gut 1/2 Stunde lang kochen, bis er schwammig aufgegangen ist und sich leicht zerdrücken läßt. Pfannkuchenreste lassen sich auf diese Weise recht gut verwenden; noch besser allerdings ist die Suppe, wenn man den Pfannkuchen kurz vorher frisch gebacken hat, er braucht dann auch nur noch 15 Minuten lang in der Fleischbrühe zu kochen.

Nr. 19. Hammelfleischsuppe mit Reis, Gerste oder Grieß.

$2\frac{1}{2}$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Hammelfleisch,
6 Scheibchen Sellerieknollen und 1 Sellerieblättchen,
$\frac{1}{2}$ Blatt Weißkraut oder Wirsing,
$\frac{1}{2}$ Kohlrabi und 1 Kartoffel,
1 nußdicke Zwiebel,
15 g Schmalz,
70 g ($\frac{1}{2}$ Tasse voll) Reis, Gerste oder Grieß.

Das Fleisch giebt man ins kochende Salzwasser, schäumt die Brühe ab, sobald sie kocht, giebt alle Zuthaten daran, ausgenommen Zwiebel und Schmalz, und rührt auch gleich die Gerste dazu; diese muß möglichst lange kochen, desto besser wird sie. Will man Reis statt Gerste nehmen, so brüht man diesen mit heißem Wasser an, schüttet letzteres nach 10 Minuten ab und rührt den Reis dann in die Suppe; da er nur 1 knappe Stunde lang zu kochen braucht, giebt man ihn später in die Suppe als die Gerste. Will man Grieß in der Suppe kochen, so giebt man diesen langsam unter raschem Rühren hinein und läßt ihn 1 Stunde lang mitkochen. Man muß häufig nachsehen, ob die Suppe nicht anhängt; auch ist Hammelfleisch viel schneller gekocht wie Ochsenfleisch, es braucht oft kaum $1\frac{1}{2}$ Stunden; wenn es sich weich stechen läßt, stellt man das Schmalz in einer kleinen Kasserolle aufs Feuer, schält die Zwiebel, schneidet sie feinwürfelig hinein und läßt sie darin hellgelb rösten, worauf man es in die Suppe giebt. Beim Anrichten hebt man das überflüssige Fett mit einem Löffel von der Suppe ab. Für Kranke läßt man alles Gewürze, auch Zwiebel und Schmalz weg, man kocht das Fleisch dann nur im Salzwasser; es giebt auch so eine sehr gesunde und nahrhafte Kraftbrühe.

Nr. 20. Krebssuppe mit Reis oder geröstetem Brötchen.

$2\frac{1}{2}$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
8—10 Stück mittelgroße Krebse,
30 g Butter,
$\frac{1}{2}$ Theelöffel voll gehackte Petersilie,
60 g Reis oder 1 Milchbrötchen.

Das Fleisch legt man ins kochende Salzwasser und hebt dann den sich bildenden Schaum ab, worauf man es ruhig weiterkochen läßt, bis das Fleisch weich ist. Währenddessen faßt man die Krebse, welche unbedingt noch lebendig sein müssen, mit Daumen und Zeigefinger fest oben am Rücken, so daß man von den Füßen (Scheren) nicht

verletzt werden kann, schwenkt jeden Krebs einzeln tüchtig in frischem Wasser ab und sobald alle abgespült sind, giebt man sie sofort in einen großen Blechtopf voll stark kochendem Wasser, stellt diesen auf offenes starkes Feuer, deckt ihn zu und läßt die Krebse 10 Minuten lang kochen, wobei sich die Schalen röten. Dann schüttet man die Krebse mit dem Wasser auf ein Blechsieb; das Wasser läßt man fortlaufen, die Krebse putzt man sofort. Man faßt jeden Krebs mit der rechten Hand am Rücken, mit der linken erfaßt man die Scheren und reißt so die untere Körperpartie von der obern ab. Nun entfernt man mit einem spitzen Messer das gelblichgrüne Innere und stößt in einem Mörser die ganzen Krebse, auch die Schalen, klein, bis auf die Scheren und die Schwänze. Das Zermalmte röstet man nun mit der Petersilie in der in einer Kasserolle glühend gemachten Butter, bis diese eine rote Farbe zeigt, worauf man die kochende Rindfleischbrühe dazugiebt; dies läßt man zusammen $^1/_4$ Stunde lang kochen, gießt es dann durch ein sehr feines Haarsieb, wirft die Krebssplitterchen fort und läßt die Brühe einige Minuten lang stehen, um sie dann von dem trüben Bodensatz abzugießen und mit dem in etwas Fleischbrühe vorher schon weichgekochten Reis zu vermischen. Statt Reis als Suppeneinlage kann man auch 1 Milchbrötchen in dünne Scheibchen schneiden und auf dem sauber abgeriebenen Herdrand oder auf einem Kuchenblech im Backofen goldgelb rösten und in die fertig angerichtete Suppe geben; diese hat auf der Oberfläche rote Fettaugen, welche man mitißt. Das Fleisch der Schwänze und Scheren löst man mit einem scharfen Messer von den Schalen und zieht den schwarzen Darm aus den Schwänzen; es ist ein zartes rötliches Fleisch, welches man so herausschält und nun extra auf einem Tellerchen zur Suppe herumreicht. Bei kleinen Krebsen stößt man am besten die Schwänze und Scheren mit den andern Körperteilen und röstet sie in der Butter für die Suppe.

Nr. 21. Fleischsuppe mit Markklößen.

- $2^1/_2$ *l* Wasser,
- 25 g Salz,
- 1 kg Ochsenfleisch,
- 30 g Ochsenmark,
- 80 g trockenes Milchbrot (1 sehr großes Brötchen oder $1^1/_2$ kleines),
- 1 Messerspitze voll feingehackte Petersilie,
- 1 großes Ei,
- $^1/_2$ Messerspitze voll Muskatblüte,
- 5 g gestoßenes Salz für die Klöße,
- 1 Eßlöffel voll kaltes Wasser.

Man bohrt mit dem Messer das Mark aus dem Markknochen, giebt es in eine kleine Kasserolle und läßt es nebenan auf der Herdplatte schmelzen, aber nicht kochen, worauf man das flüssige Mark vom Rückstand abgießt, welch letztern man nicht gebraucht. Sollte man nicht genug Mark haben, so kann man für das Fehlende noch Butter zusetzen. Das Milchbrot weicht man zur Hälfte in kaltem Wasser ein, zur andern Hälfte reibt man es auf dem Reibeisen oder der Reibmaschine. Das Weckmehl giebt man in ein kleines Schüsselchen, gießt das flüssige Mark dazu und verrührt es leicht, worauf man auch noch das ausgedrückte, erweichte Milchbrötchen nebst Salz, Ei, Muskat, Petersilie und zuletzt 1 Eßlöffel voll Wasser dazugiebt. Das Ganze rührt man mit einem kleinen Holzlöffel rasch und leicht durcheinander und stellt es ruhig hin, bis das Fleisch, welches man mit dem hohlen Markknochen und Suppengewürze in $2^1/_2$ *l* Wasser und 25 g Salz gekocht hat, sich weich stechen läßt. Nun probiert man in der Fleischbrühe, ob die Klößchen beim Kochen auch fest zusammenhalten: man formt mit sauber gewaschener Hand ein kaum nußdickes Bällchen und giebt dies in die durchgesiebte und wieder kochende Suppe; sobald es nach ungefähr 8 Minuten in die Höhe kommt und ganz bleibt, ist es gar und die Mischung gut; zerfließt aber das Klößchen gleich in kleine Teilchen, so giebt man noch etwas mehr Weckmehl unter die Masse, formt dann rasch kleine, kaum nußdicke Bällchen davon und giebt sie 10 Minuten vor Tisch in die kochende Suppe. Man schneidet nach 8 Minuten einmal ein Klößchen mittendurch, um zu sehen, ob es innen gleichmäßig gar ist, dann schöpft man die Klößchen behutsam mit einem großen Löffel in die Suppenschüssel, da sie beim Schütten zerfallen würden.

Nr. 22. Fleischsuppe mit Biebricher Suppenschläppchen (sehr gut).

$2^1/_2$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
$^1/_2$ Blatt Weißkraut oder Wirsing,
$^1/_2$ Kohlrabi oder etwas Blumenkohl, auch Spargeln,
1 fingerlange Gelberübe und 1 Handvoll grüne Erbsen,
5 Scheibchen Sellerieknollen und 1 Sellerieblättchen,
$^1/_2$ Stange Suppenlauch.

Für die Schläppchen.

2 nußdicke Stückchen Butter,
110 g Mehl (1 gute Obertasse voll),
1 Obertasse voll Wasser, noch besser Milch,
2 Eier,
1 Messerspitze voll Salz und $^1/_2$ Messerspitze voll Muskatnuß.

Man giebt das Fleisch ins kochende Salzwasser, schäumt die Brühe ab, giebt Weißkraut, Sellerie, Gelberübe, Kohlrabi und Lauch u. s. w. hinein und läßt alles, zugedeckt, mäßig ungefähr 2—$2^1/_2$ Stunden lang kochen, bis das Fleisch sich weich stechen läßt. 1 Stunde vor Tisch stellt man in einem kleinen, emaillierten Topfe die Milch oder das Wasser auf, läßt es kochen, läßt in einem andern kleinen Gefäß die Butter zergehen, mischt sie gut mit dem Mehl und giebt dies in die kochende Milch, worauf man die Masse unter tüchtigem Rühren solange kochen läßt, bis sie ein glatter, zarter, ziemlich steifer Teig geworden ist, der sich leicht vom Topfrande löst. Dann nimmt man ihn vom Herd, läßt ihn lau werden, giebt die Eier, Muskat und das Salz dazu und versucht, ob nicht noch Salz dazu muß. $^1/_4$ Stunde vor Tisch schlägt man die Suppe durch ein Sieb, um das Gewürze zu entfernen, stellt die Brühe wieder aufs Feuer, und sobald sie kocht, giebt man probeweise 1 Theelöffel voll von dem Teig hinein; zerfließt er nicht, so giebt man rasch theelöffelweise die ganze Masse in die Suppe; nach kurzer Zeit, ungefähr 8 Minuten, schneidet man eins der Schläppchen durch, um zu sehen, ob es innen gleichmäßig durchgekocht ist; zeigt sich noch ein fester Teil, so läßt man die Schläppchen 2 Minuten länger kochen, worauf man sie mit dem großen Löffel behutsam in die Suppenschüssel schöpft; wenn man sie schüttet, platzen sie auseinander; sie zerfallen auch, wenn sie vor Tisch lange stehen.

Nr. 23. Hasensuppe von Hasenresten (sehr gut).

2 *l* Wasser,
20 g Salz,
Die Reste eines Hasenbratens, Knochen, Kopf und Bauchlappen,
30 g Zwiebeln (2 nußdicke),
1 ganze Nelke,
1 centimetergroßes Stück Lorbeerblatt,
1 fingerlange Gelberübe,
5 Scheibchen Sellerieknollen,
2 Schnitte roher Schinken,
1 Stück Butter (so dick wie 2 Eier).

Die Hasenreste, Knochen und Fleisch, sowie den Schinken zerhackt man mit dem Beil auf dem Hackbrett, macht die Butter in

einer größern Kasserolle oder einer Bratenpfanne glühend, giebt das Gehackte mit dem Gewürze hinein und läßt es auf nicht zu starkem Feuer bräunlich rösten, während man es öfter umrührt; es muß zugedeckt sein. Zuletzt gießt man das kochende Salzwasser hinzu und läßt alles, zugedeckt, 1 Stunde lang kochen, worauf man es durch ein Haarsieb gießt und ruhig hinstellt; nach $^1/_4$ Stunde gießt man die klare Brühe von dem Bodensatz ab, bringt sie wieder zum Kochen und giebt entweder die Biebricher Suppenschläppchen (aus Nr. 22) oder Reis hinein; nachdem die Suppeneinlage gar ist, richtet man an.

Nr. 24. Fleischsuppe mit grünem Korn (Grünkernmehl).

$2^1/_2$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
1 fingerlange Gelberübe,
5 Scheibchen Sellerieknollen,
$^1/_2$ Kohlrabi oder Blumenkohl, Spargeln und grüne Erbsen,
$^1/_2$ Stange Suppenlauch,
125 g grünes Korn oder 50 g Grünkernmehl.

Man giebt das Fleisch ins kochende Salzwasser, schäumt die Brühe ab und giebt das Gewürze hinein. Hat man Grünkernmehl, so rührt man dies mit etwas Wasser in einem Schüsselchen zu einem dünnen Brei an, stellt diesen zum Aufquellen hin und giebt ihn in die Suppe, wenn das Fleisch beinahe weich ist; wenn die Suppe stark kocht, hängt sie leicht an und läuft auch gern über; sie ist in 20 Minuten gar. Hat man aber das grüne Korn als grobe Grütze, so stößt man diese am besten des Abends vorher im Mörser fein oder man mahlt sie auf einer Kaffeemühle, rührt sie dann mit etwas Wasser zu einem dünnen Brei, läßt diesen über Nacht quellen und giebt ihn in die Fleischbrühe, sobald dieselbe abgeschäumt ist; sie muß so lange kochen wie das Fleisch, auch rührt man häufig in der Suppe, damit sie nicht anbrennt. Beim Anrichten gießt man die Suppe durch ein Haarsieb, kann auch 1 Ei und 1 Eßlöffel voll sauren Rahm dazurühren. Manche lieben ein kleinwürfelig geschnittenes, in einem eidicken Stückchen Butter gelbgeröstetes Weißbrötchen als Beigabe zur Suppe.

Nr. 25. Fleischsuppe mit Schwammnudeln.

$2^1/_2$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
1 fingerlange Gelberübe, einige Spargeln, auch Erbsen,
5 Scheibchen Sellerieknollen und 1 Sellerieblättchen,
$^1/_2$ Stange Suppenlauch und $^1/_2$ Blatt Weißkraut.

Für die Nudeln.

2 Eier,
20 g Mehl,
1 Messerspitze voll Salz und einige Stäubchen Muskatblüte.

Man giebt das Fleisch ins kochende Salzwasser, schäumt es ab, sobald der Schaum erscheint, und giebt dann Gelberübe, Lauch und Sellerie hinein, worauf man es, zugedeckt, langsam 2 Stunden oder länger kochen läßt, bis das Fleisch beim Hineinstechen gut von der Gabel abgeht. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten schlägt man das Eiweiß der 2 Eier zu Schnee, rührt das Mehl mit dem Salz und der Muskatblüte nebst dem Eigelb recht glatt, mischt leicht den Schnee darunter, sticht das Fleisch aus der Suppe und stellt es warm, entfernt das Gewürze und schüttet dann den Teig rasch auf die kochende Fleischbrühe; es bildet sich ein dünner, lockerer Kuchen, den man 5 Minuten lang kochen läßt, wobei man ihn mit dem Schaumlöffel einmal auf die andere Seite wendet. Dann hebt man ihn auf eine Platte, schneidet ihn mit dem Messer in kleine Würfel und giebt diese in die Suppe.

Nr. 26. Fleischsuppe mit frischen Erbsen.

$2^1/_2$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
5 Scheibchen Sellerieknollen,
$^1/_2$ Stange Suppenlauch,
$^1/_2$ *l* ausgepellte frische Erbsen (ein Suppenteller voll).

Man läßt das Salzwasser kochen, giebt das Fleisch hinein, hebt den Schaum von der Brühe ab, giebt Sellerie und Lauch hinein und läßt es, zugedeckt, langsam kochen, bis nach ungefähr 2 Stunden das Fleisch beinahe weich ist; dann giebt man die ausgekernten Erbsen hinein, welche ungefähr 20 Minuten lang kochen müssen, bis das Erbsenmehl sich leicht aus den Hülsen drücken läßt; man schlägt die Suppe durch ein Sieb. Wer es liebt, kann 1 Milchbrötchen in kleine Würfel schneiden, in einem Stich Butter rasch hellgelb rösten und auf einem kleinen Schälchen mit der Suppe zu Tisch geben.

Nr. 27. Fleischsuppe mit Leberklößchen.

$2^1/_2$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
5 Scheibchen Sellerieknollen und 1 Sellerieblättchen,
1 fingerlange Gelberübe,
$^1/_2$ Kohlrabi oder etwas Blumenkohl oder Wirsing,
$^1/_2$ Stange Suppenlauch.

Für die Klößchen.

1 Hasenleber oder 150 g Kalbsleber,
25 g Butter,
1 halbnußdickes Zwiebelchen,
1 frisches Milchbrot,
1 großes Ei oder 2 kleine,
1 Handvoll Weckmehl oder geriebener Zwieback,
30 g Mehl,
5 g Salz, 2 Blättchen Majoran,
1 kleines Sträußchen gehackte Petersilie.

Man giebt das Fleisch ins kochende Salzwasser, schäumt die Brühe ab, giebt Sellerie, Gelberübe, Kohlrabi und Lauch hinein und läßt alles, zugedeckt, ungefähr 2—2½ Stunden lang kochen, bis das Fleisch sich weich stechen läßt. Währenddessen hat man auch die Klößchen fertiggemacht. Man häutet hierzu die Leber und hackt sie möglichst fein; das frische Milchbrötchen giebt man, in 2 Hälften geteilt, in kaltes Wasser; wenn es ganz erweicht ist, drückt man es fest aus; auch sorgt man für 1 trockenes Brötchen oder Zwieback zum Reiben, und die Petersilie wäscht man und hackt sie fein. Hat man dies besorgt, so stellt man das Stückchen Butter in einem kleinen Kasserollchen aufs Feuer, schneidet die Zwiebel feinwürfelig hinein, röstet sie rasch hellgelb, mischt dies mit der Leber, dem ausgedrückten Brötchen, Ei, Salz, Mehl und Petersilie und giebt zuletzt noch das geriebene Weckmehl darunter. 10 Minuten, bevor angerichtet wird, schlägt man die Fleischbrühe durch ein Sieb, um das Gewürze zu entfernen, stellt sie wieder aufs Feuer und läßt sie kochen, worauf man mit dem Theelöffel probeweise ein kleines nußdickes Klößchen aus der Masse sticht und in die Suppe giebt; nach ungefähr 5 Minuten ist das Klößchen gar, und wenn es ganz geblieben ist, giebt man rasch alle übrigen hinein. Ist dagegen das Probeklößchen zerfallen, so mischt man schnell noch etwas Mehl oder Weckmehl unter die Masse, bevor man sie kocht. Die Klößchen sind gar, wenn sie beim Durchschneiden inwendig gleichmäßig porös sind und keinen hellen Kranz mehr haben. Man schöpft sie dann mit der Suppe in die Schüssel; schütten darf man sie nicht, sonst platzen sie.

Nr. 28. Fleischsuppe mit Hafermehl.

2½ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
½ Stange Suppenlauch,
1 fingerlange Gelberübe,
5 Scheibchen Sellerie,
½ Kohlrabi oder Blumenkohl oder 1 Blatt Weißkraut,
½ Tasse voll Hafermehl.

Man giebt das Fleisch in das kochende Salzwasser, schäumt die Brühe ab, giebt das Gewürze hinein und läßt alles, gut zugedeckt, langsam kochen. Wenn das Fleisch nach ungefähr 2 Stunden beinahe weich ist, giebt man das Hafermehl, welches man 1 Stunde vorher mit kaltem Wasser zu einem dünnen Brei glatt angerührt hat, unter Umrühren in die kochende Suppe und läßt diese dann noch ungefähr $^1/_4$ Stunde lang kochen, wobei man häufig nachsehen und rühren muß, da diese Suppe gern überläuft und anbrennt. Vor dem Anrichten schlägt man die Suppe durch ein Sieb. Man kann statt Hafermehl auch Hafergrütze nehmen, doch mahlt man diese dann am besten vor dem Kochen auf einer Kaffeemühle, wodurch sie sich rascher garkochen läßt.

Nr. 29. Ochsenschwanzsuppe (sehr kräftig).

$2^1/_2$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 Ochsenschwanz, noch besser zwei,
1 fingerlange Gelberübe,
1 Handvoll frische Erbsen,
5 Scheibchen Selleriewurzel und 1 Sellerieblättchen,
$^1/_2$ Stange Lauch,
$^1/_2$ Kohlrabi oder 1 kleiner Blumenkohl,
1 Tasse voll Nudeln.

Man setzt den Ochsenschwanz mit kaltem Wasser bei und nimmt den Schaum weg, wenn es kocht; dann giebt man das Salz und das Gewürze hinzu und läßt alles, zugedeckt, stetig 2 Stunden lang kochen. Nun schlägt man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder ins Kochen und giebt die Nudeln oder auch Reis hinein und läßt beides noch $^1/_2$ Stunde lang kochen. Beim Anrichten kann man das Fleisch des Ochsenschwanzes in kleine Stücke schneiden und in die Suppe geben.

Außerordentlich kräftig wird diese Suppe, wenn man noch etwas Ochsenfleisch mitkocht; dies giebt man aber erst in das Wasser, wenn dieses kocht.

Nr. 30. Schweinefleischsuppe.

Dieselbe wird genau so gekocht wie die Rindfleischsuppen, nur ist zu beachten, daß Schweinefleisch rascher weich wird wie Ochsenfleisch; ein Stück von 1 kg für 5 Personen ist oft schon nach einer Stunde gar. Ist das Schweinefleisch gesalzen, so wäscht man es vorher und giebt beim Kochen kein Salz mehr in die Suppe. Von

stark gesalzenem Fleisch, sowie von geräuchertem verwendet man besser die Brühe nicht.

Nr. 31. Fleischextraktsuppe.

Wenn man kein Ochsenfleisch kochen und doch eine Fleischbrühe haben möchte, so gebraucht man Fleischextrakt; das ist eingedampfter Fleischsaft, den man in kleinen Büchsen zu kaufen bekommt und womit man im Augenblick eine kräftige Fleischbrühe zubereiten kann. Man muß nur kochendes Wasser dazu haben, in welchem man soviel von dem Extrakt auflöst, bis das Wasser eine hellgelbe Farbe angenommen hat, dann giebt man das nötige Salz, Butter, nach Belieben auch 1 Ei und etwas Maggi's Suppenwürze daran. Will man Suppeneinlagen, wie Reis, Gerste u. s. w., dazu haben, so muß man diese vorher in Wasser mit Gewürze weichkochen; erst vor dem Anrichten kommt der Extrakt hinzu, damit sich die Kraft nicht verflüchtigt.

Nr. 32. Fleischsuppen mit Paradiesäpfeln (Tomaten).

Man bricht die gewaschene rote Frucht auseinander, entfernt die Kernchen, kocht sie 1 Stunde lang in wenig Fleischbrühe, schlägt sie dann durch ein Sieb und giebt die rötliche Brühe in Suppen mit Reis oder Klößchen; auch kann man sie in einer Sauciere extra zur Suppe geben.

Nr. 33. Fleischsuppe mit Grießklößchen.

2½ l Wasser,
25 g Salz,
1 kg Ochsenfleisch,
1 fingerlange Gelberübe,
5 Scheibchen Sellerie und 1 Blättchen davon,
½ Kohlrabi, einige Spargeln, auch grüne Erbsen,
½ Stange Suppenlauch,
1 knappe Tasse voll Milch,
1 knappe halbe Tasse voll Grieß,
1 kleine Messerspitze voll gehackte Petersilie,
15 g Salz und einige Stäubchen Muskatnuß,
1—2 Eier, je nach der Größe.

Man läßt das Wasser mit 25 g Salz kochen, giebt das Fleisch hinein, schäumt es ab und giebt Gelberübe, Sellerie, Kohlrabi und

Lauch hinzu. Wenn nach ungefähr 2 Stunden das Fleisch weich ist, hebt man es heraus und giebt die Klößchenmasse mit dem Theelöffel in nußdicken Klümpchen, welche man rasch mit dem Finger abstreift, in die kochende Brühe und läßt sie 10 Minuten lang mitkochen. Die Klößchenmasse bereitet man 1 Stunde früher. Man läßt in einer kleinen Kasserolle die Milch kochen, rührt den Grieß hinein, läßt ihn unter Rühren einige Augenblicke lang kochen, bis er steif ist, hebt ihn vom Feuer, läßt ihn abkühlen und rührt dann 15 g Salz, Muskatnuß und Petersilie nebst Eiern recht glatt hinein. Die Suppe schlägt man durch ein Sieb, ehe die Klößchen hineinkommen.

Wassersuppen.

Nr. 1. Kartoffelsuppe.

- 1/2 kg geschälte Kartoffeln (5 mittelgroße),
- 2 *l* Wasser,
- 25 g Salz und 1/2 Stange Lauch,
- 30 g Fett, am besten Nierenfett,
- 25 g Zwiebel, nußdick,
- 1/2 Blatt Weißkraut oder Wirsing oder 5 Scheibchen Kohlrabi,
- 1 kleiner Zweig Bohnenkräutchen,
- 15 g Sellerieknollen und 1 Sellerieblättchen,
- 20 g Mehl (1 kleiner Eßlöffel voll) und 1 Löffel voll saurer Rahm.

Die geschälten Kartoffeln schneidet man in Würfel, wäscht sie und giebt sie mit Salz, Weißkraut, Bohnenkraut, Sellerie und Lauch ins Wasser; nach 1 Stunde, sobald die Kartoffeln weichgekocht sind, zerstampft man sie mit einem Holzstößer in der Brühe; dann macht man im kleinen Pfännchen das Fett glühend heiß, schält die Zwiebel und schneidet sie feinwürfelig, röstet sie hellgelb in dem Fett, rührt auch das Mehl hinzu, läßt es noch 2 Minuten lang

mitziehen und giebt dies nun unter Umrühren in die Suppe, welche man noch weitere 5—10 Minuten kochen läßt. Man treibt sie beim Anrichten durch ein Sieb und kann sie dabei noch mit 2 Eßlöffel voll saurem Rahm sehr schmackhaft machen.

Nr. 2. Grünkernsuppe.

150 g grünes getrocknetes Korn (Grünkern) oder 80 g Grünkernmehl,
$2\frac{1}{2}$ *l* Wasser,
25 g Salz,
15 g Sellerieknollen und 1 Sellerieblättchen,
15 g Zwiebel (halbnußdick),
30 g Butter oder Bratenfett,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm (darf auch fehlen).

Hat man ganze Körner oder grobe Grütze, so muß man sie im Mörser oder auf einer Kaffeemühle zerkleinern. Hat man aber Grünkernmehl, so erspart man dies. Man röstet das Mehl zuerst in dem Fett mit der feinwürfelig geschnittenen Zwiebel hellgelb, in einer kleinen Kasserolle, und giebt dies dann mit Sellerie ins kochende Salzwasser. Grütze muß 3 Stunden lang kochen, Mehl braucht nur $\frac{1}{4}$ Stunde. Beim Anrichten treibt man die Suppe durch ein Haarsieb und rührt 1 Eßlöffel voll sauren Rahm dazu.

Nr. 3. Leguminosensuppe (vorzüglich für Magenkranke).

100 g Leguminosenmehl,
$2\frac{1}{2}$ *l* Wasser,
25 g Salz,
30 g Butter oder $\frac{1}{2}$ Tasse voll süßer Rahm.

Das Mehl rührt man mit wenig kaltem Wasser zu einem dünnen glatten Brei an, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde lang stehen, damit es aufquillt, rührt es ins kochende Salzwasser und läßt es mit diesem mindestens $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen, wobei man häufig rührt, da es leicht anbrennt und auch gern überläuft. Zuletzt kocht man auch Butter oder Rahm mit. Dann treibt man die Suppe durch ein Haarsieb. Für Kinder nimmt man nur Rahm, keine Butter, auch weniger Salz. Es giebt 3 Sorten Leguminosen: für Kinder, Kranke und Gesunde. Die Suppe schmeckt bitter, wenn man sie nicht solange kocht; sie läßt sich einen Tag lang aufheben und man kann immer kleinere Portionen davon aufwärmen.

Nr. 4. Suppe von getrockneten Erbsen.

250 g getrocknete, geschälte Erbsen,
2 ½ l Wasser,
25 g Salz,
½ Stange Lauch,
40 g feinwürfelig geschnittener Speck oder 30 g Fett,
20 g Mehl (1 kleiner Eßlöffel voll),
25 g Zwiebel (wie eine kleine Nuß),
1 Sellerieblättchen und ½ Blatt Weißkraut oder Wirsing.

Die Erbsen werden belesen, rasch gewaschen, mit Sellerie und Lauch ins kochende Wasser gegeben (Salz kommt später daran) und ungefähr 1 ½ Stunden lang kochen gelassen, bis sie zerfallen. Wenn die Erbsen nicht geschält sind, muß man sie schon am Abend vorher in das kalte Suppenwasser legen und darin aufquellen lassen; auch brauchen sie dann beim Kochen längere Zeit zum Weichwerden. Wenn sie ganz weich sind und sich leicht zerdrücken lassen, röstet man in einer kleinen Kasserolle den feingeschnittenen Speck oder das Fett mit der feinwürfelig geschnittenen Zwiebel, bis diese hellgelb ist, rührt das Mehl hinein, röstet es 2 Minuten lang mit und giebt es in die Suppe, welche man nun noch, gut durchgerührt, 10 Minuten lang kochen läßt. Darauf salzt man die Suppe und treibt sie durch ein Sieb. Wer es liebt, röstet noch ein feinwürfelig geschnittenes Milchbrötchen in einem eidicken Stück Butter goldgelb in der kleinen Kasserolle und giebt diese Bröckchen auf einem Tellerchen extra mit der Suppe.

Nr. 5. Suppe von frischen Erbsen (sehr gut).

1 gehäufter Suppenteller voll frisch gekernte Erbsen,
2 l Wasser,
25 g Salz,
1 Sellerieblättchen und 3 Scheibchen Selleriewurzel,
30 g Butter oder gutes Fett,
20 g Mehl (1 kleiner Eßlöffel voll),
10 g Zwiebel (halbnußdick),
1 Handvoll feinwürfelig zerschnittenes Brötchen und ein eidickes Stück Butter.

Gut ausgewachsene frische Pflückerbsen giebt man mit der Sellerie ins kochende Wasser; man läßt sie ungefähr ½ Stunde lang kochen, bis das Mehl aus den Schalen fällt. Dann röstet man in der kleinen Kasserolle die zerschnittene Zwiebel in der kochenden Butter

gelb, rührt das Mehl hinzu, läßt es 2 Minuten lang darin ziehen, rührt es in die Suppe, welche man noch 10 Minuten lang weiter kocht und dann durch ein Sieb treibt und salzt. Kurz vor dem Anrichten stellt man 1 eidickes Stückchen Butter in der kleinen Kasserolle aufs Feuer, röstet darin die Weckwürfelchen hellgelb und giebt sie extra auf einem Tellerchen mit der Suppe auf den Tisch.

Nr. 6. Bohnensuppe mit Bröckchen.

170 g weiße trockene Bohnen,
1 ziemlich dicke Kartoffel,
$2^1/_2$ *l* Wasser,
25 g Salz,
1 halbe kleine Stange Suppenlauch,
1 kleines Sellerieblatt,
$^1/_2$ Blatt Weißkraut oder Wirsing,
30 g Fett,
20 g Mehl (1 kleiner Eßlöffel voll),
10 g Zwiebel (halbnußdick),
1 Milchbrötchen und 1 eidickes Stück Butter für die Bröckchen.

Die Bohnen, am besten besondere Suppenbohnen, werden am Abend vorher belesen, gewaschen und in das Suppenwasser gleich eingeweicht, worin sie gekocht werden sollen. Am andern Morgen stellt man den Topf mit den aufgequollenen Bohnen, sowie mit Sellerie, Lauch und Weißkraut aufs Feuer und läßt dies kochen, bis sich die Bohnen sehr leicht zerdrücken lassen, was nach ungefähr 2 Stunden der Fall ist. $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten salzt man die Suppe, röstet die kleinwürfelig geschnittene Zwiebel mit dem Fett in der kleinen Kasserolle hellgelb, rührt das Mehl glatt hinein und giebt dies dann unter Umrühren in die Suppe, welche nun noch einige Minuten lang kochen muß. Wenn die Bohnen eine zarte Haut haben, braucht man sie nicht durchzuschlagen, andernfalls muß man dies vor dem Anrichten thun, nachdem man sie mit dem Stößer zerstampft hat. Das Milchbrötchen röstet man währenddessen, in kleine Würfelchen zerschnitten, mit einem Scheibchen Butter in der kleinen Kasserolle hellgelb und giebt dies auf einem Tellerchen mit der Suppe zu Tisch. Diese Bröckchen können auch wegbleiben. Hat man frisch ausgekernte Bohnen, so werden dieselben ebenso zubereitet wie die trockenen; sie brauchen aber nur $^1/_2$ Stunde lang zu kochen.

Nr. 7. Linsensuppe.

150 g Linsen,
1 Sellerieblättchen und $^1/_2$ Blatt Weißkraut oder Wirsing,
$^1/_2$ kleine Stange Suppenlauch,
$2^1/_2$ *l* Wasser,
25 g Salz,

30 g Fett,
1 ziemlich große Kartoffel, geschält und würfelig geschnitten,
15 g Mehl (1 kleiner Eßlöffel voll),
10 g Zwiebel (halbnußdick),
2—3 Frankfurter Knackwürstchen (dürfen auch wegbleiben).

Die Linsen werden tags zuvor belesen, gewaschen und über Nacht mit dem Wasser hingestellt, in dem sie später gekocht werden; am andern Morgen giebt man den Topf mit den aufgequollenen Linsen aufs Feuer, nebst Sellerie, Lauch, Weißkraut und Kartoffeln, und läßt nun die Suppe kochen, bis sich die Linsen sehr leicht zerdrücken lassen, etwa $1\,^1/_2$ Stunden lang. Hierauf salzt man die Suppe und stellt das Fett in der kleinen Kasserolle aufs Feuer, giebt die geschälte und feinwürfelig geschnittene Zwiebel hinein, röstet sie hellgelb, rührt das Mehl hinzu und giebt dann das Ganze mit dem Salz in die Suppe, welche man, gut durchgerührt, noch einige Minuten lang damit kochen läßt. 8 Minuten vor Tisch legt man die Würstchen in die kochende Suppe, deckt diese zu und läßt den Topf so stehen, daß die Brühe siedet, aber nicht mehr aufwallt. Nach 8 Minuten hebt man die Würstchen aus der Suppe, schneidet sie auf einem Holzbrett mit einem scharfen Messer in strohhalmdicke Scheibchen und legt dieselben in die Suppe, welche sofort auf den Tisch kommt. Für Menschen mit schwachem Magen zerdrückt man die Linsen mit einem Kartoffelstößer und treibt die Suppe durch ein Sieb. Manche lieben auch einige Tropfen Essig in der Linsensuppe.

Nr. 8. Hafergrützensuppe.

125 g Hafergrütze,
$2\,^1/_2$ *l* Wasser,
30 g Fett, am besten Butter,
25 g Salz,
Einige Scheibchen Kohlrabi,
3 Scheiben Sellerie,
$^1/_2$ kleine Stange Suppenlauch,
1 größere Kartoffel, in Würfel geschnitten.

Die Grütze zerkleinert man am besten auf einer Kaffeemühle, rührt sie mit etwas kaltem Wasser zu einem glatten Brei, läßt diesen unter Umrühren ins kochende gesalzene Wasser laufen, giebt alle obigen Zuthaten hinein und läßt die Suppe ungefähr $1—1\,^1/_2$ Stunden langsam kochen; man muß häufig rühren, sie brennt leicht an und läuft gern über. Beim Anrichten läßt man sie durch ein Haarsieb laufen, um die spitzigen Hülsen zu entfernen. Sehr verbessern läßt sich die Suppe, wenn man beim Anrichten 1 Ei mit 1 Eßlöffel voll saurem Rahm daranrührt. Auch lieben

es manche, das Fett mit einem Zwiebelchen zu rösten, bevor es in die Suppe kommt. Kocht man die Suppe für Kranke, so läßt man alle Zuthaten weg, nimmt nur Grütze, Wasser, Salz und 1 Scheibchen Butter.

Nr. 9. Gersten- oder Graupensuppe.

100 g Gerste, am besten Perlgerste,
3 *l* Wasser,
25 g Salz,
3 Scheiben Sellerie,
1/2 kleine Stange Suppenlauch,
1/2 Blatt Weißkraut oder 1/2 Kohlrabi,
30 g Fett, am besten Butter.

Die Gerste muß 3 Stunden lang kochen, sonst schmeckt sie roh. Man giebt sie mit allen Zuthaten ins kochende Salzwasser und läßt sie unter häufigem Umrühren stetig kochen, bis sie gar ist. 1 Ei mit 1 Eßlöffel voll saurem Rahm verbessern sehr den Geschmack, sind aber erst beim Anrichten zuzufügen.

Nr. 10. Gerstenschleim für Kranke.

1 Kaffeetasse voll grobkörnige Gerste,
2 *l* Wasser,
Salz nach Geschmack, nicht zuviel, ungefähr 10 g.

Die Gerste läßt man unter Umrühren ins kochende Salzwasser laufen, kocht dies 3 Stunden lang, gießt, wenn das Wasser arg verdampft ist, noch wenig Wasser hinzu und rührt häufig. Die Suppe muß dicklich und schleimig sein, dann schlägt man sie durch ein Sieb und versucht, ob sie genügend gesalzen ist. Sie läßt sich, kühlgestellt, 24 Stunden lang aufheben, und man kann bei Bedarf dem Patienten kleine Portionen davon wärmen, auch Fleischextrakt, Fleischsaft oder Fleischbrühe zusetzen.

Nr. 11. Spargelsuppe.

2 *l* Wasser,
25 g Salz,
250 g Spargel (1 Händchen voll),
40 g Butter,
30 g Mehl (2 kleine Eßlöffel voll),
50 g trockenes Milchbrötchen,
1 Ei,
1—2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Handvoll Sauerampferblätter.

Die Spargeln werden gewaschen, von unten nach den Köpfchen zu geschält und in strohhalmdicke Scheibchen geschnitten, soweit sie

sich zart schneiden lassen; dann wird der Sauerampfer wegen der Schnecken oder Raupen auf beiden Seiten besehen; man streift den Blättern die Stiele ab, wäscht die erstern und schneidet sie auf dem Holzbrett in feine Streifchen. Nun stellt man die Butter in einer Kasserolle aufs Feuer, läßt sie kochend werden, giebt Spargel und Sauerampfer hinein, läßt dies 1/4 Stunde lang dämpfen, streut das Mehl darüber, läßt es noch 5 Minuten lang mitdämpfen und gießt unter Umrühren langsam das kochende Salzwasser hinzu. Die Suppe hat nun noch 1/2 Stunde lang zu kochen. Währenddessen schneidet man das Milchbrötchen in dünne Scheibchen, welche man auf einem Kuchenblech im Backofen oder auch auf der sauber abgeriebenen Herdplatte auf beiden Seiten hellgelb rösten läßt. Beim Anrichten rührt man 1 Ei mit 1 Eßlöffel voll saurem Rahm in die Suppe, legt die Weckschnittchen auch hinein und trägt die Suppe rasch auf.

Nr. 12. Endiviensuppe.

2 l Wasser,
25 g Salz,
1 starker Busch Endiviensalat,
40 g Butter oder auch gutes Fett,
30 g Mehl (2 kleine Eßlöffel voll),
1 Ei,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 trockenes Milchbrötchen.

Der Salat wird belesen, auf dem Holzbrett quer in feine Streifen geschnitten und gewaschen; dann stellt man eine Kasserolle mit der Butter aufs Feuer, giebt den Salat hinein, dämpft ihn unter Umrühren 10 Minuten lang darin, rührt auch das Mehl hinzu, giebt unter Umrühren langsam das kochende Salzwasser hinein und läßt die Suppe 1/2 Stunde lang stetig kochen. Das Milchbrot schneidet man in dünne Scheibchen, welche man im Backofen oder auf der sauber abgeriebenen Herdplatte hellgelb röstet. Beim Anrichten rührt man 1 Ei mit etwas saurem Rahm unter die Suppe und giebt zuletzt das geröstete Brötchen hinein.

Nr. 13. Sauerampfersuppe.

1 Milchbrötchen,
2 l Wasser,
25 g Salz,
1 tüchtige Handvoll Sauerampfer,
25 g Butter,
1 Obertasse voll Milch,
15 g Mehl (1 kleiner Eßlöffel voll),
1 Ei,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm.

Der Sauerampfer wird belesen, wobei man die Stiele abstreift, dann schneidet man ihn auf dem Holzbrett quer in schmale Streifen und wäscht ihn. Mit Butter, Salz und dem kleingeschnittenen Brötchen giebt man ihn ins kochende Wasser, läßt dann die Suppe $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden lang kochen, rührt das Mehl recht glatt mit der Milch an, rührt dies in die Suppe und läßt es noch 5 Minuten lang zusammen kochen; beim Anrichten kann man 1 Ei mit wenig saurem Rahm darunterrühren.

Nr. 14. Kerbelsuppe.

2 *l* Wasser,
25 g Salz,
1 Handvoll Kerbel,
25 g Butter,
30 g Mehl (2 kleine Eßlöffel voll),
1 Milchbrötchen,
1 Ei,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm.

Der Kerbel wird belesen, gewaschen und feingehackt; das Mehl röstet man in einer Kasserolle mit der Butter hellgelb, dann giebt man den Kerbel hinein und läßt ihn 5 Minuten lang darin ziehen, gießt das kochende Salzwasser hinzu und läßt die Suppe $^1/_2$ Stunde lang kochen. Währenddessen schneidet man das Brötchen in dünne Scheibchen und röstet diese auf dem Kuchenblech im Backofen oder auf der sauber abgeriebenen Herdplatte hellgelb. Dann rührt man beim Anrichten Ei und Rahm unter die Suppe und giebt das geröstete Brötchen darüber.

Nr. 15. Gemüsesuppe.

2 *l* Wasser,
25 g Salz,
1 Busch Kopfsalat,
1 Handvoll Spinat,
1 Handvoll ausgekernte frische Erbsen,
1 mittelgroße Gelberübe,
$^1/_2$ Handvoll Sauerampfer,
$^1/_2$ nußdicke Zwiebel und 1 Eßlöffel voll Mehl,
30 g Butter (eidick),
Einige Blättchen gehackte Petersilie,
1 Ei,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm,
$^1/_2$ Milchbrötchen.

Man putzt und wäscht alle grünen Zuthaten, röstet in einer Kasserolle die feinwürfelig geschnittene Zwiebel hellgelb, giebt das Mehl hinein, läßt es 5 Minuten lang mitziehen, giebt Salat, Spinat, Erbsen, Gelberüben, Sauerampfer und Petersilie hinein und läßt

alles zusammen noch einige Augenblicke lang dämpfen; dann schüttet man es unter Umrühren ins kochende Salzwasser und läßt es 1 Stunde lang kochen; man rührt zuweilen die Suppe auf und röstet während der Zeit das in dünne Scheibchen geschnittene Milchbrötchen auf einem Kuchenblech im Backofen oder auf der sauber abgeriebenen Herdplatte hellgelb. Beim Anrichten rührt man Ei und Rahm unter die Suppe.

Nr. 16. Zwiebelsuppe.

2 *l* Wasser,	50 g Mehl,
25 g Salz,	1 Milchbrötchen,
50 g Butter,	1 Ei.
80 g Zwiebeln (5 nußdicke),	

Die Zwiebeln werden geschält, feinwürfelig geschnitten und in der Butter, welche man in einer kleinen Kasserolle glühend macht, hellgelb geröstet; dann giebt man das Mehl hinein und rührt dies in das kochende Salzwasser, läßt es $^1/_4$ Stunde lang kochen, schlägt die Suppe durch ein Sieb und rührt 1 Ei dazu; auch giebt man das in kleine Scheibchen geschnittene und im Backofen hellgelb geröstete Brötchen hinein.

Nr. 17. Einlaufsuppe.

2 *l* Wasser,	120 g Mehl,
$^1/_4$ *l* Milch,	1 Ei,
25 g Salz,	1—2 Eßlöffel voll saurer Rahm.
30 g (eidick) Butter,	

Man kocht das Wasser mit Salz und Butter, rührt das Mehl mit der Milch glatt an, rührt es unter das kochende Wasser und läßt es noch eine weitere Viertelstunde lang zusammen kochen, während man oft darin rührt. Beim Anrichten rührt man 1 Ei glatt mit saurem Rahm an und mischt es unter die Suppe. Manche lieben auch einige Stäubchen Muskatblüte daran.

Nr. 18. Schornsteinfegersuppe.

2 *l* Wasser,	200 g Mehl,
25 g Salz,	100 g Schmalz oder Bratenfett.

Das Fett wird auf offenem Feuer in einer Kasserolle heißgemacht, das Mehl hinzugegeben, unter stetem Umrühren hellbraun

geröstet, langsam mit dem kochenden Salzwasser angerührt und dann noch 10 Minuten lang kochen gelassen. Die Suppe hat viele kleine weiche Knöllchen, welche man mitißt.

Nr. 19. Gebrannte Grießsuppe.

2 *l* Wasser,	25 g Salz,
100 g Grieß,	100 g Fett.

Nachdem man das Fett in einer Kasserolle heißgemacht hat, rührt man den Grieß solange in demselben, bis er hübsch hellbraun ist, worauf man ihn in das kochende Salzwasser giebt und die Suppe noch $^1/_2$ Stunde lang kochen läßt.

Nr. 20. Weiße Grießsuppe.

2 *l* Wasser,	1 Ei und 1 Eßlöffel voll saurer Rahm,
25 g Salz,	1 Messerspitze voll gehackte Petersilie.
100 g Grieß,	
40 g Butter oder Schmalz,	
1 Eßlöffel voll geriebenes Milchbrötchen,	

Man läßt das Wasser mit dem Salz kochen, läßt den Grieß unter stetem Rühren langsam hineinlaufen und kocht die Suppe $^1/_2$ Stunde lang. Währenddessen macht man das Fett in einer kleinen Kasserolle glühend, giebt das geriebene Brötchen hinein, läßt es hellgelb rösten, giebt es in die Suppe und rührt beim Anrichten Petersilie, Rahm und Ei dazu.

Nr. 21. Wecksuppe (besonders für Kranke).

1 Milchbrötchen (ziemlich groß),	2 kleine Eßlöffel voll Mehl,
2 *l* Wasser,	40 g Butter,
$^1/_4$ *l* Milch,	1 Ei,
25 g Salz,	1 Eßlöffel voll saurer Rahm.

Wasser, Salz und das in Scheibchen geschnittene Milchbrot läßt man $^1/_2$ Stunde lang kochen, giebt die Butter, sowie das mit Milch glatt angerührte Mehl langsam unter Umrühren hinein und kocht dies zusammen noch 10 Minuten lang. Beim Anrichten giebt man Rahm und Ei daran, doch für Kranke läßt man den Rahm weg.

Nr. 22. Brotsuppe (Verwendung von Brotresten).

2 *l* Wasser,
25 g Salz,
1 Handvoll zerschnittenes Brot,
40 g Fett, am besten Butter,
1 nußdickes Zwiebelchen,
1 kleiner Eßlöffel voll Mehl,
$^1/_4$ *l* Milch,
1 Ei und 1—2 Eßlöffel voll saurer Rahm.

Das Brot schneidet man in dünne Scheibchen und läßt diese im Salzwasser langsam 1 Stunde lang kochen, rührt das mit der Milch glatt angerührte Mehl langsam in die Suppe, läßt das Fett in einer kleinen Kasserolle kochend werden, röstet die feinwürfelig zerschnittene Zwiebel hellgelb darin, schüttet dies in die Suppe und kocht dieselbe noch 10 Minuten lang, worauf man sie durch ein Sieb rührt und beim Anrichten mit Ei und Rahm vermischt; letztere dürfen auch fehlen.

Nr. 23. Hacksuppe.

150 g Mehl,
2 kleine Eier,
2 *l* Wasser,
25 g Salz,
1 Messerspitze voll gehackte Petersilie,
40 g Butter,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm.

Das Mehl schüttet man auf ein Hackbrett, giebt in die Mitte des Häufchens 1 ganzes Ei und 1 Eiweiß, vermischt und zerhackt alles mit einem breiten Messer, sodaß kleine Mehlklümpchen entstehen, welche man unter Umrühren ins kochende Salzwasser laufen läßt; auch die Butter fügt man hinzu. Man läßt die Suppe unter öfterm Rühren ungefähr $^3/_4$ Stunde lang kochen, bis die Klümpchen weich sind, und rührt beim Anrichten Rahm und das Eigelb hinein; die Klümpchen bleiben in der Suppe.

Milchsuppen.

Nr. 1. Milchsuppe mit Brötchen.

2 *l* Milch,	10 g Salz.
1 großes Milchbrötchen,	

Die Milch läßt man kochen, giebt das in dünne Scheibchen zerschnittene Milchbrötchen hinein, läßt es recht zerkochen, ungefähr $^1/_2$ Stunde lang, und fügt vor dem Anrichten Salz hinzu; man kann auch die Milch mit Wasser etwas verdünnen.

Nr. 2. Schneiderläpplesuppe.

200 g Mehl,	2 *l* Milch,
2 dicke Eier,	50 g Zucker.
1 fingergliedlanges Stück Vanille,	

Man giebt das Mehl auf das Nudelbrett, macht in der Mitte eine kleine Vertiefung, schlägt die Eier hinein, verarbeitet sie mit der Hand zu einem glatten Nudelteig, den man, etwas Mehl unterstreuend, zu einigen recht dünnen Nudelkuchen auswellt und gleich mit dem Messer in kleine viereckige Läppchen schneidet. Währenddessen hat man die Milch mit Vanille und Zucker aufs Feuer gebracht (es darf nicht in einem Blechtopfe sein). Sobald die Milch tüchtig kocht, giebt man die Schneiderläppchen hinein und läßt sie gut $^1/_4$ Stunde lang kochen, bis sie sich leicht zerdrücken lassen. Es ist ein leichtes Abendessen und man giebt nach der Suppe noch Butterbrot und Käse; im Sommer schmeckt sie auch sehr gut kalt.

Nr. 3. Milchsuppe mit Grieß.

100 g Grieß,	10 g Salz.
2 *l* Milch,	

Man stellt die Milch in einem irdenen oder emaillierten Topfe aufs Feuer, läßt sie kochen, läßt den Grieß unter Umrühren recht langsam hineinlaufen, kocht ihn $^3/_4$ Stunde lang, häufig darin rührend, giebt Salz und nach Belieben auch etwas Zucker dazu.

Nr. 4. Blinde Schokoladensuppe.

2 *l* Milch,	50 g feiner Zucker,
200 g Mehl,	100 g Butter,
10 g Salz,	1 Milchbrot oder einige Zwiebacke.
1 fingerlanges Stück Zimmet,	

Man giebt die Butter in einer Kasserolle aufs gelinde Feuer, giebt auch Zucker und Mehl hinzu und rührt solange fortwährend darin, bis das Mehl dunkelgelb geworden ist. Währenddessen kann man auch die Milch schon heißgemacht haben und gießt diese nun langsam, unter tüchtigem Rühren, zu dem Mehl, giebt den Zimmet hinzu und läßt alles noch 10 Minuten lang aufkochen. Auch etwas Vanille kann man hinzufügen (1/2 fingerlanges Stückchen) und zuletzt giebt man noch 10 g Salz hinein. Man fügt der Suppe beim Anrichten kleine Stückchen Zwieback bei oder auch im Backofen hellgelb geröstete Weckscheibchen. Die Suppe ist, mit Butterbrot und Käse, eine leichte Abendspeise und erinnert im Geschmack etwas an Schokolade.

Nr. 5. Milchsuppe mit Knöllchen.

2 *l* Milch,	1 Ei,
200 g Mehl,	10 g Salz.

Ei und Mehl reibt man in einer Schüssel zwischen den flachen Händen zu kleinen Knöllchen, läßt diese in der kochenden Milch mindestens 1/2 Stunde lang aufwallen, wobei man öfter rührt, um das Anbrennen zu verhüten, und giebt beim Anrichten Salz, nach Belieben auch etwas Zucker hinzu.

Nr. 6. Milchsuppe mit Nudeln.

200 g Mehl,	2 *l* Milch,
2 Eier,	10 g Salz.

Man giebt das Mehl aufs Nudelbrett, schlägt die Eier in eine kleine Vertiefung des Mehlhäufchens, knetet die Masse zu einem glatten Teig, wellt ihn mit dem Nudelholz dünn wie Papier aus (zu 2 Nudelkuchen), wobei man etwas Mehl unterstreut, damit die Kuchen nicht ankleben. Man legt dieselben dann ausgebreitet aufs Brett oder auf ein sauberes Tuch, damit sie etwas abtrocknen; ganz trocken dürfen sie aber nicht werden, sonst zerspringen sie beim

Schneiden. Man rollt die Kuchen zusammen und schneidet sie mit einem scharfen breiten Messer auf dem Brett in strohhalmdicke Streifchen, welche man in die kochende Milch giebt und ungefähr $^1/_2$ Stunde lang mitkochen läßt, bis sich die Nudeln sehr leicht zerdrücken lassen, worauf man die Suppe salzt und anrichtet. Man kann auch die Nudeln kaufen und reicht mit 50 g, doch sind hartgetrocknete Nudeln nicht so schnell weich wie frischgemachte.

Nr. 7. Milchsuppe mit Mehl.

120 g Mehl,	10 g Salz.
2 *l* Milch,	

Man rührt das Mehl mit einem Teil der Milch zu einem dünnen glatten Brei, stellt den Rest der Milch in einem irdenen oder emaillierten Topfe aufs Feuer und rührt den Mehlbrei hinein, sobald die Milch kocht; man läßt die Suppe nun noch wenige Minuten lang unter Rühren aufkochen, salzt sie, giebt auch nach Geschmack etwas Zucker hinzu und richtet sie an.

Nr. 8. Buttermilchsuppe.

$1\,^3/_4$ *l* Buttermilch,	$^1/_4$ *l* süße Milch,
30 g Mehl,	10 g Salz.

Man stellt die Buttermilch in einem irdenen oder emaillierten Topfe aufs Feuer und läßt sie unter fast beständigem Rühren aufkochen. Währenddessen hat man das Mehl mit der Milch glatt angerührt; man giebt dies unter tüchtigem Rühren in die kochende Buttermilch, läßt es, stets rührend, 5 Minuten lang aufwallen, salzt dann die Suppe und richtet sie an.

Wein- und Biersuppen.

Nr. 1. Äpfelweinsuppe.

1 1/2 *l* Äpfelwein,	2 Citronenscheibchen (ohne Kerne),
1/2 *l* Wasser,	130 g Zucker,
1 fingergliedlanges Stückchen Zimmet,	2 Eidotter und 1 Eßlöffel voll Mehl.

Man stellt in einem irdenen oder glasierten Topfe (nicht in einem metallenen) den Wein mit Wasser, Zucker, Zimmet und Citrone auf den Herd, läßt alles, gut zugedeckt, kochen, rührt das Mehl mit einer halben Tasse voll kaltem Wasser recht glatt an, giebt es unter Umrühren rasch in den kochenden Wein, läßt dies noch 5 Minuten lang kochen, wobei man sorgen muß, daß es nicht anhängt, hebt den Topf vom Herd und rührt beim Anrichten 2 Eigelb glatt dazu. Man kann einige Scheibchen Milchbrötchen, im Backofen hellgelb geröstet, in die Suppe legen.

Nr. 2. Weißweinsuppe.

1 1/2 *l* Weißwein,	3 Citronenscheibchen (ohne Kerne),
1/2 *l* Wasser,	125 g Zucker.
3 Eier,	

Man rührt das Mehl nach und nach mit dem Wein glatt an, schlägt die 3 Eier hinzu, ebenso auch Citrone und Zucker, giebt es in einem glasierten oder Messingtopfe aufs Feuer und schlägt mit dem Schneebesen solange in der Masse, bis sie einmal aufpufft. Dann richtet man die Suppe an und giebt kleine Zwiebackstückchen oder Scheibchen von Milchbrötchen hinein, welche im Backofen hellgelb geröstet wurden.

Nr. 3. Rotweinsuppe mit echtem Sago (Tapioca).

1 1/2 *l* Rotwein,	130 g Zucker,
1 1/2 *l* Wasser,	2 Citronenscheiben (ohne Kerne),
80 g ostindischer Sago,	1 fingergliedlanges Stück Zimmet.

Hat man echten Sago (Tapioca), so überbrüht man ihn mit heißem Wasser, gießt dies ab, stellt den Sago mit 1 1/2 *l* kochendem

Wasser in einem glasierten oder Messingtopfe aufs Feuer, giebt Citrone und Zimmet hinzu und läßt dies mindestens 2 Stunden lang kochen, bis der Sago wie dicke durchsichtige Glaskügelchen erscheint; dann giebt man den Rotwein und Zucker hinzu, läßt es aufkochen und richtet die Suppe an. Man kann Biskuit oder auch Zwieback dazu essen.

Will man die Suppe mit gewöhnlichem Sago (aus Kartoffelmehl) kochen, so stellt man 1 *l* Wasser aufs Feuer, giebt, wenn es kocht, den Sago unter Umrühren hinein, läßt ihn mit Citrone, Zucker und Zimmet 1/2 Stunde lang kochen, bis die Körnchen durchsichtig geworden sind, giebt dann den Rotwein hinzu, läßt die Suppe heiß werden und richtet sie an.

Nr. 4. Biersuppe.

1 *l* Bier,
1 *l* Wasser,
2 Eßlöffel voll Mehl,
3 Eier,
130 g Zucker,
2 Citronenscheibchen ohne Kerne,
1/2 fingerlanges Stück Zimmet,
1 Milchbrötchen,
30 g Butter.

Das Mehl rührt man mit einer Tasse voll kaltem Wasser glatt an, giebt es mit den Eiern, Wasser, Bier, Zucker, Citrone und Zimmet in einer Messingkasserolle oder in einem glasierten Topfe aufs Feuer und schlägt die Masse fortwährend mit dem Schneebesen, bis sie einmal aufpufft. Währenddessen hat man in einem kleinen Pfännchen ein in kleine Würfel geschnittenes Milchbrötchen in 30 g Butter hellgelb geröstet und giebt dies mit der Suppe auf den Tisch.

Kartoffelgemüse.

Nr. 1. Salzkartoffeln (Kartoffelstücke).

12—15 mittelgroße Kartoffeln,
1 *l* Wasser,
20 g Salz,
30 g Schmalz oder Butter,
1 Sträußchen Petersilie oder 1 kleines Zwiebelchen.

Man kauft am besten Kartoffeln mit wenigen flachliegenden Augen, da es bei diesen durch das Schälen weniger Abfall giebt.

Man wäscht und schält sie und sticht mit einem spitzen Messer die Augen heraus. Dann schneidet man sie, wenn sie dick sind, in je 4 längliche Stücke und wäscht sie nochmals, worauf man sie in Wasser stellt, bis man sie kocht; wenn sie ohne Wasser stehen, werden sie schwarz. Erst kurz vor Tisch kocht man sie, denn sie müssen gleich gegessen werden. Neue Kartoffeln sind in $^1/_4$ Stunde weich, alte dagegen brauchen oft $^1/_2$ Stunde, wenn man eine größere Menge zu kochen hat. Man bringt sie in einem Blechtopfe mit kochendem Salzwasser aufs Feuer, und wenn sie sich leicht mit der Gabel zerdrücken lassen, sind sie gar; man gießt das Wasser davon ab und stellt sie in den Bratofen, bis sie angerichtet werden. Zu Gemüse giebt man die Kartoffeln gewöhnlich ungeschmälzt, zu sonstigen Gerichten schmälzt man sie, indem man in einem kleinen Pfännchen die Butter oder das Schmalz heiß macht und 1 Sträußchen gehackte Petersilie hineingiebt oder 1 kleingeschnittenes Zwiebelchen rasch darin röstet. Beim Anrichten verteilt man das Fett dann mit einem Löffel über die Kartoffeln.

Manche Kartoffeln sind so mehlig, daß sie von außen zerfallen, bevor sie innen gar sind; diese stellt man, anstatt mit kochendem, mit kaltem Salzwasser bei und kocht sie nicht zu rasch.

Nr. 2. Gequellte Kartoffeln.

12—15 eiergroße Kartoffeln,	30 g Salz.
2 *l* Wasser,	

Die Kartoffeln werden so oft gewaschen, bis das letzte Wasser klar ist; man giebt sie in kochendes Salzwasser, am besten in einem Blechtopfe, und läßt sie, gut zugedeckt, solange kochen, bis sie, nach $^3/_4$—1 Stunde, sich leicht auf der Hand zerdrücken lassen; ganz neue Kartoffeln sind oft schon nach $^1/_2$ Stunde gar. Sind die Kartoffeln wässerig, so kocht man dieselben am besten in Dampf. Man läßt sich vom Spengler ein in den Topf passendes Sieb mit Füßen machen; unter dem Sieb ist dann das kochende Wasser, auf demselben die mit dem feinen Salz bestreuten Kartoffeln, welche nun, fest zugedeckt, auf offenem Feuer im Wasserdampfe gar werden und bedeutend besser schmecken wie die auf andere Art gekochten. Wenn die Kartoffeln weich sind, schüttet man das Wasser ab und trägt sie gleich mit frischer Butter auf.

Nr. 3. Panierte Kartoffeln.

8—10 mittelgroße Kartoffeln,
120 g Butter oder gutes Fett,
1 1/2 getrocknetes feingestoßenes Milchbrötchen oder etwas Zwieback,
2 Eier,
10 g Salz,
2 l Wasser und 20 g Salz zum Abquellen.

Die Kartoffeln werden einigemal gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben und beinahe weich, aber nicht zu weich gekocht; sie dürfen nicht zerfallen. Dann zieht man ihnen die Schalen ab, schneidet sie in kleinfingerdicke Scheiben, zerschlägt die Eier nebst dem Salz mit einer Gabel in einem Suppenteller, taucht die Kartoffelscheibchen einzeln hinein und dann auf beiden Seiten auch ins Weck- oder Zwiebackmehl. Nun macht man, 1/4 Stunde vor Tisch, in einer Pfanne das Backfett kochend, legt die Scheiben nebeneinander hinein und bäckt sie auf beiden Seiten schön goldgelb. Hat man noch Gemüse zu den Kartoffeln, so reicht man mit der Hälfte der angegebenen Portion für 5 Personen. Das Gericht ist besonders gut zu Ragout.

Nr. 4. Geröstete Kartoffeln (gewöhnliche).

12—15 mittelgroße Kartoffeln,
100 g gutes Fett, am besten Butter,
15 g Salz,
2 l Wasser und 20 g Salz zum Abquellen.

Die Kartoffeln werden einigemal gewaschen und in Salzwasser abgekocht, bis sie beinahe weich sind; völlig gar dürfen sie nicht sein, sonst zerfallen sie beim Rösten. Man schüttet nun das Wasser ab, zieht die Haut von den Kartoffeln und schneidet letztere entweder in Würfel oder in halbfingerdicke Scheiben. 1/4 Stunde vor Tisch stellt man das Fett in einer Pfanne aufs offene Feuer, läßt es glühend werden und giebt die Kartoffeln hinein. Wer es liebt, kann erst noch zwei kleingeschnittene Zwiebelchen ins Fett geben und dann gleich auch die Kartoffeln. Man läßt diese einige Augenblicke ruhig liegen, bis sie unten hellgelb geröstet sind, dann dreht man sie mit einer Blechschaufel auf die andere Seite. Ist das Feuer zu stark, legt man die Herdringe auf. Wenn die Kartoffeln eine schöne goldbraune Farbe haben, streut man 15 g feines Salz darüber, vermischt sie damit und richtet sie an. Gut zu allen Ragouts und Braten.

Übriggebliebene Quell- oder Salzkartoffeln, vom Tage vorher, lassen sich sehr gut zum Rösten verwenden.

Nr. 5. Feine rohgeröstete Kartoffeln (wenig fett).

$1\frac{1}{2}$ Suppenteller voll nußdicke Kartoffeln,	15 g Salz ($\frac{1}{2}$ Händchen voll), 50 g Butter.

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in Wasser gelegt. 1 Stunde vor Tisch schüttet man sie auf einen Durchschlag, legt ein Handtuch auf den Tisch, schüttet sie darauf und reibt sie rasch trocken; währenddessen hat man die Butter in einer Pfanne auf offenem Feuer glühend gemacht; die Kartoffeln schüttet man nun in die Butter, läßt sie etwas hellgelb rösten, während man sie mit der Schaufel dreht, und schiebt sie dann in den Backofen, wo sie nach $\frac{3}{4}$—1 Stunde gar sind. Man streut dann noch 15 g Salz darüber. Man kann diese Art Kartoffeln auch auf dem Herd machen, braucht dann aber 200 g Fett, da sie auf solche Art nicht gar werden, wenn sie nicht ganz im Fett liegen.

Nr. 6. Sehr feine geröstete Kartoffeln (aber kostspielig).

12—15 mittelgroße Kartoffeln, 15 g feines Salz,	1 kg Fett, halb Schmalz, halb Schmelzbutter.

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in schmale Streifen, wie Gelberüben, geschnitten, in Wasser gelegt, auf ein Sieb geschüttet, zwischen 2 Handtüchern auf dem Tisch abgetrocknet und mit dem Salz gemischt. Dann läßt man das Fett in einer Pfanne auf offenem Feuer glühend werden, giebt die Kartoffeln hinein und bäckt sie hübsch dunkelgelb; man dreht sie einigemal mit der Schaufel um. Sowie sie gelb und weich sind, hebt man sie mit dem Schaumlöffel auf ein warmgemachtes Sieb und richtet sie gleich an; sie brauchen zum Backen nur wenige Minuten, da sie ganz im Fett liegen, welch' letzteres sehr gut noch zu Braten und Gemüsen verwendet werden kann. Diese Art Kartoffeln sind besonders gut zu Beefsteaks und grünem Salat.

Nr. 7. Kartoffelbrei.

10—12 große Kartoffeln, $1\frac{1}{2}$ *l* Wasser und 20 g Salz zum Abkochen, $\frac{1}{2}$ *l* Milch,	30 g Butter oder 2 Eßlöffel voll saurer oder süßer Rahm, 10 g Salz.

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, gevierteilt und im Salzwasser weichgekocht; dann schüttet man das Wasser ab, stampft die

Kartoffeln fein, gießt heiße Milch hinein, nebst Salz, streicht den Brei durch ein Sieb oder eine Kartoffelpresse und giebt entweder Butter oder Rahm hinein. Manche rösten auch 1 Löffel voll Weckmehl in der Butter hellgelb und geben dieses erst über den Brei, wenn er angerichtet ist. Der Brei ist besonders für schwache Magen geeignet; auch giebt man ihn zu Sauerkraut, Rotkraut und vielen Gemüsen.

Nr. 8. Saucenkartoffeln.

10—12 mittelgroße Kartoffeln,
2 *l* Wasser und 20 g Salz zum Abquellen,
30 g gutes Fett,
10 g Mehl,
2 nußdicke Zwiebeln (geschält und geviertteilt),
1 Eßlöffel voll Essig,
10 Pfefferkörner,
1 pfenniggroßes Stückchen Lorbeerblatt,
$^3/_4$ *l* Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser zum Auffüllen.

Die Kartoffeln hierzu dürfen nicht mehlig sein; sie werden gewaschen, mit dem kalten Salzwasser beigestellt und langsam weichgekocht, dann schüttet man das Wasser fort, zieht den Kartoffeln die Haut ab, schneidet sie in Scheiben wie zu Salat, macht das Fett in einem irdenen Topfe heiß, rührt das Mehl hinein, dann die Fleischbrühe rasch dazu, giebt Essig, Zwiebeln, Pfeffer und Lorbeer hinein, läßt alles einmal aufkochen und rührt die Kartoffeln hinein, worauf man versucht, ob das Ganze genügend gesalzen ist. Man giebt dies Gericht zu Ochsenfleisch oder Braten aller Art. Manche lieben es auch, einige eingemachte und kleingeschnittene Essiggurken darunterzumischen.

Nr. 9. Schinkenkartoffeln.

10—12 mittelgroße Kartoffeln,
$^1/_2$ kg oder mehr abgekochter Schinken,
5 Eßlöffel voll saurer Rahm,
50 g Butter,
2 nußdicke Zwiebeln,
2 *l* Wasser und 20 g Salz zum Abkochen der Kartoffeln,
1 geriebenes Milchbrot und 15 g Butter für die Form.

Man wäscht die Kartoffeln, kocht sie im Salzwasser weich, aber nicht zu weich, zieht ihnen die Haut ab und schneidet sie wie zu Kartoffelsalat. Der Schinken, gewöhnlich der Rest eines abgekochten Schinkens, wird auf dem Hackbrett feingewiegt. Die feingeschnittene Zwiebel röstet man in 50 g Butter hellgelb; eine Blechform oder

auch eine Porzellanschüssel streicht man mit etwas Butter aus und streut 1 Handvoll Weckmehl hinein, den Schinken mischt man mit den Kartoffeln, giebt dies in die Form, giebt obendarauf die Butter mit den Zwiebeln, zuletzt den Rahm, und schiebt die offene Form in den heißen Backofen. Nach $^3/_4$—1 Stunde, wenn die Kartoffeln hübsch dunkelgelb geröstet erscheinen, nimmt man die Form heraus, stellt sie auf eine runde Platte, schlägt eine reine Serviette um den Rand der Form und bringt sie zu Tisch. Es ist dies ein Gericht für sich, ohne Beilage, und wird gleich nach der Suppe gegeben.

Nr. 10. Heringskartoffeln.

12—15 mittelgroße Kartoffeln,
4—5 Heringe (2 Stunden lang in frisches Wasser zu legen),
80 g Butter,
2 nußdicke Zwiebeln,
3—4 Eßlöffel voll saurer Rahm,
2 *l* Wasser und 20 g Salz zum Abkochen der Kartoffeln,
1 geriebenes Milchbrot und 1 Scheibchen Butter für die Form.

Die gewaschenen Kartoffeln werden im Salzwasser weich, aber nicht zu weich gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten, wie zu Salat. Dann zieht man den Heringen die Haut ab, entfernt Kopf und Schwanz, macht längs des Rückgrats einen Schnitt, reißt das Grätengerüst heraus und hackt die Heringe fein. Die Form, am besten ein tiefer Porzellannapf oder auch eine Blechform, bestreicht man mit Butter und streut Weckmehl hinein; 80 g Butter röstet man mit den feingeschnittenen Zwiebeln hellgelb, mischt die Heringe mit den Kartoffeln, giebt sie in die Form und verteilt die Zwiebelbutter, sowie den sauren Rahm darüber. Nun schiebt man die Form in den Backofen, und nach $^3/_4$—1 Stunde, wenn die Kartoffeln schön goldgelb sind, stellt man die Form auf eine Porzellanplatte, schlägt eine Serviette, schräg gefaltet, um den Rand und giebt das Gericht ohne Beilage zu Tisch, gleich nach der Suppe.

Nr. 11. Schellfischkartoffeln.

12—15 mittelgroße Kartoffeln,
2 *l* Wasser und 20 g Salz zum Abkochen der Kartoffeln,
1 Teller voll entgrätete, gekochte, in Stückchen zerpflückte Fischreste,
80 g Butter,
2 nußdicke Zwiebeln,
4—5 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 geriebenes Milchbrot und 1 Scheibchen Butter für die Form.

Die Kartoffeln werden gewaschen, im Salzwasser weichgekocht, geschält und in Scheiben geschnitten, wie zu Salat; die kleingeschnittene Zwiebel röstet man mit der Butter in einem Kasserollchen hellgelb, streicht die Form, am besten eine Auflaufform, mit etwas Butter aus, bestreut sie mit Weckmehl, giebt die Fische, welche man mit den Kartoffeln gemischt hat, in die Form, verteilt obendarauf die Zwiebelbutter und auch den sauren Rahm und schiebt die offene Form in den heißen Backofen. Nach ungefähr einer Stunde, wenn die Speise hellgelb gebraten aussieht, hebt man sie in der Form auf eine größere Platte, schlägt eine schräggefaltete Serviette um den Rand der Form und giebt das Gericht gleich nach der Suppe, ohne weitere Beilage. Sollten die Fische noch etwas Salz bedürfen, so mischt man dies, aber vor dem Backen, darunter. Alle Arten von Fischresten kann man so verwenden, und hat man sehr viel davon, so nimmt man weniger Kartoffeln hinzu.

Nr. 12. Feine Kartoffelbällchen.

12—15 mittelgroße Kartoffeln,
2 *l* Wasser und 20 g Salz zum Abkochen der Kartoffeln,
10 g Salz,
2 ganze Eier,
1 Messerspitze voll Muskatblüte,
½ kg Schweineschmalz zum Backen.

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen und im Salzwasser weichgekocht. Man kann auch Kartoffelreste dazu verwenden. Man reibt die Kartoffeln auf der Maschine, mischt sie mit Salz, Muskat und Eiern, wobei man sie ordentlich knetet, versucht, ob sie genügend gesalzen sind, und formt kleine, kaum nußdicke Bällchen daraus, welche man in Mehl wälzt und ¼ Stunde vor Tisch in glühendheißem Schmalz auf offenem Feuer goldgelb bäckt. Die Bällchen sehen besonders als Kranz auf großen Bratenplatten sehr hübsch aus und eignen sich sowohl als Beilage zu Braten, wie zu Gemüse oder Salat. Das Fett läßt sich als Bratenfett sehr gut wieder verwenden.

Nr. 13. Gebackene Kartoffelschnitte (sehr gut).

6—8 große Kartoffeln,
1 *l* Wasser und 15 g Salz zum Abkochen,
1 sehr großes oder 2 kleine Eier,
15 g Salz,
250 g Fett, am besten Schweineschmalz, zum Backen.

Man kann hierzu auch übriggebliebene Kartoffeln verwenden. Wenn die Kartoffeln geschält und halbiert, im Salzwasser abgekocht

und auf dem Reibeisen oder der Reibmaschine gerieben sind, knetet man sie mit Ei und Salz zu einer glatten Masse, formt sie auf einem Schneidebrett zu einer armdicken festen Wurst, welche gar keine Sprünge mehr zeigen darf, und läßt sie bis $^1/_4$ Stunde vor Tisch liegen. Man schneidet die Kartoffelwurst dann auf dem Brett in fingerdicke Scheiben, taucht diese auf beiden Seiten in Mehl, läßt das Fett in einer Pfannkuchenpfanne glühend werden, giebt die Scheiben hinein und bäckt sie auf offenem Feuer auf beiden Seiten schön goldgelb. Dies Gericht eignet sich sowohl zu Thee wie zu Ragouts und grünen Gemüsen und Salaten. Aber die Kartoffeln müssen unbedingt mehlig sein.

Nr. 14. Rahmkartoffeln.

12—15 mittelgroße Kartoffeln oder entsprechend mehr kleinere,
2 *l* Wasser und 20 g Salz zum Abquellen,
40 g Butter,
1 Eßlöffel voll Mehl,
$^1/_2$—$^3/_4$ *l* heißes Wasser,
15 g Salz,
$^1/_2$ nußdicke Zwiebel,
1—2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Theelöffel voll Essig.

Die Kartoffeln müssen recht glatt und dürfen nicht mehlig sein; am besten eignen sich Salatkartoffeln, Nieren- oder Mäuschenkartoffeln hierzu. Man wäscht sie, bringt sie 3 Stunden vor Tisch in kaltem Salzwasser aufs Feuer und läßt sie langsam weichkochen, damit sie nicht mehlig werden. Dann schält und schneidet man sie, wie zu Salat, in Scheibchen von Strohhalmdicke, macht die Butter in einem irdenen oder emaillierten Topfe auf offenem Feuer glühend, schneidet das Zwiebelchen kleinkarriert hinein, läßt es hellgelb rösten, giebt gleich das Mehl hinein und rührt es schnell glatt; da es nicht rösten darf, gießt man unter stetem Rühren rasch das Wasser hinzu und läßt die Sauce aufkochen; dann salzt man diese, giebt die Kartoffeln nebst Rahm und etwas Essig hinein und läßt sie, zugedeckt, nebenbei auf dem Herd heiß stehen, aber nicht mehr kochen, weil sonst der Rahm gerinnt. Dies Gemüse eignet sich besonders als Beigabe zu Frikandellen, Knackwürstchen, Koteletts, Sauerbraten und auch zu Schinken.

Nr. 15. Speckkartoffeln.

12—15 mittelgroße Kartoffeln,
10 g Salz,
1 *l* Fleischbrühe oder heißes Salzwasser zum Auffüllen,
30 g Butter,
20 g geräucherter Schweinespeck,
2 kleine Zwiebelchen,
1 Sträußchen Petersilie.

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in thalerdicke Scheiben geschnitten und in Wasser gelegt. Die Butter stellt man in einer Kasserolle oder in einer Bratenpfanne aufs Feuer, läßt sie glühend werden und giebt die feinwürfelig geschnittene Zwiebel mit dem feinwürfelig geschnittenen Speck hinein, läßt dies hellgelb rösten, schüttet die Kartoffeln auf ein Sieb und giebt sie sofort mit Salz zu dem kochenden Fett, rührt alles gut um, läßt es ungefähr $^1/_4$ Stunde lang braten, giebt dann Fleischbrühe oder Salzwasser hinzu und läßt sie, zugedeckt, auf geschlossenem Feuer solange kochen, bis sie weich sind, während man zuweilen darin rührt, damit sie nicht anhängen; sie sind meistens in $^1/_2$ Stunde gar und man giebt dann die Petersilie daran. Man giebt sie zu gehackten Beefsteaks, Bratwurst, Rouladen, Hackbraten ꝛc.

Nr. 16. Ausgeschöpfte Kartoffeln.

15 mittelgroße mehlige Kartoffeln,
1 *l* Wasser und 20 g Salz zum Abkochen derselben,
100 g Butter oder Schweineschmalz,
1 Handvoll Weckmehl.

Man wäscht, schält und vierteilt die Kartoffeln, stellt sie $^3/_4$ Stunde vor Tisch mit kochendem Salzwasser aufs Feuer und sobald sie weich sind, schüttet man das Wasser ab, worauf man sie mit dem Kartoffelstößer zerstampft. Dann stellt man die Butter in einem kleinen Pfännchen aufs Feuer, giebt das Weckmehl in die kochende Butter, läßt dies goldbraun rösten und stellt es nebenbei auf den Herdrand. Nun taucht man einen Schöpflöffel in das Fett, sodaß er ringsum voll davon wird, und schöpft dann einen Löffel voll von der Kartoffelmasse auf eine Gemüseschüssel, taucht den Löffel wieder ins Fett und schöpft damit die Kartoffeln aus, so fortfahrend, bis letztere ausgeschöpft sind. Die einzelnen Kartoffelhäufchen müssen sich immer schön rund von einander abzeichnen. Hat man zuletzt noch Fett übrig, so verteilt man es über die ausgeschöpften Kartoffeln. Sie sind eine gute Beilage zu Ragouts, Hasen, Gänsepfeffer oder Leber.

Nr. 17. Bratkartoffeln (im Backofen zu machen).

Die Kartoffeln hierzu müssen sehr mehlig sein. Man rechnet 2—3 mittelgroße auf die Person. Man wäscht sie mehrmals, schält sie aber nicht; sie werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, auf ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech nebeneinander gelegt

und in den heißen Backofen geschoben; nach $^1/_2$ Stunde kann man sie einmal rasch mit einem breiten Messer umwenden. In ungefähr $^3/_4$ Stunde, wenn sie weich sind und gelbe Krusten haben, kann man sie anrichten und gleich auftragen, zu Thee mit frischer Butter und Salz.

Nr. 18. Straßburger Kartoffeln.

10 mittelgroße Kartoffeln,
1 $^1/_2$ *l* Wasser und 15 g Salz zum Quellen der Kartoffeln,
1 nußdicke Zwiebel,
60 g Butter,
1 $^1/_2$ Kaffeetasse voll saurer Rahm,
60 g roher feingehackter Schinken,
1 $^1/_2$ Eßlöffel voll Mehl,
1 Hering, abgezogen, 1 Tag in Wasser gelegt, entgrätet und gehackt,
$^1/_2$ Messerspitze voll weißer Pfeffer,
$^1/_2$ Theelöffel voll Fleischextrakt oder etwas Bratensauce,
2 Eßlöffel voll geriebener Parmesankäse.

Man stellt die Hälfte der Butter in einer Kasserolle aufs Feuer, schält die Zwiebel und schneidet sie fein hinein, läßt sie gelb rösten, rührt das Mehl glatt darunter, giebt Schinken, Rahm, Pfeffer und Hering hinzu, läßt es $^1/_4$ Stunde lang kochen, indem man zuweilen darin rührt, schlägt die Masse durch einen Durchschlag, giebt den Fleischextrakt dazu, mischt die gekochten Kartoffelscheibchen leicht darunter, streicht eine Auflaufform mit Butter aus, streut 1 Handvoll Weckmehl hinein, giebt die Masse in diese Form, streut den Käse dick darüber, setzt von dem Rest der Butter mit 2 Messern kleine Häufchen obenauf und läßt die Kartoffeln in dem gut heißen Backofen schön goldbraun werden, was nach ungefähr $^3/_4$ Stunde der Fall sein wird. Man trägt das Gericht in der mit einer Serviette umwundenen Form auf einer breiten runden Porzellanplatte auf und giebt Schnitzel oder Frikandellen ꝛc., auch grünen Salat dazu.

Gemüse aller Art.

Nr. 1. Spinatgemüse.

5 festgepackte Hände voll Spinatblätter,
30 g Butter oder gutes Fett,
1 kleines Zwiebelchen,
1 hoher Eßlöffel voll Mehl,
$^1/_2$ Messerspitze voll Pfeffer,
1—2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser für die Sauce,
4 *l* Wasser, 20 g Salz und $^1/_2$ haselnußgroßes Stückchen Soda zum Abkochen der Blätter.

Die Blätter, an welchen die Stiele bleiben, beliest man, entfernt alles Gelbe und Faulige, wäscht dann das Gemüse solange durch frisches Wasser, bis kein Sand mehr in demselben zu sehen ist, giebt es in das kochende Salzwasser, dem man ein Splitterchen Soda zufügt, um die Farbe schön grün zu erhalten. Am besten kocht man das Gemüse in einem Blechtopfe. Nach ungefähr 15—20 Minuten, wenn sich die Stiele der Blätter leicht zerdrücken lassen, schüttet man das Gemüse auf ein Sieb, gießt noch etwas frisches Wasser darüber, drückt dann mit einem breiten Löffel alles Wasser heraus, giebt das Gemüse auf ein Hackbrett und schneidet es mit dem Wiegemesser so klein, daß es wie Brei aussieht; manche streichen es, der größern Feinheit wegen, sogar durch ein Haarsieb. $^1/_2$ Stunde vor Tisch stellt man das Fett in einem irdenen oder glasierten Topfe aufs Feuer, röstet ein feingeschnittenes Zwiebelchen hellgelb darin, rührt rasch das Mehl hinein und gießt sofort unter beständigem Rühren heiße Fleischbrühe oder kochendes Wasser mit etwas Salz hinzu. Diese Sauce läßt man nun aufkochen, giebt Spinat nebst Pfeffer hinein, rührt dies recht glatt und läßt es noch einige Augenblicke lang kochen. Den Rahm, der jedoch nicht unbedingt nötig ist, giebt man erst beim Anrichten daran und versucht, ob es genügend gesalzen ist. Man verziert den Spinat nach dem Anrichten, indem man ihn mit einigen hartgesottenen, geschälten und geteilten Eiern oder auch mit gebackenen Eiern belegt. Zu Ostern giebt man wohl auch schöngefärbte Ostereier extra dazu. Am besten als Beilage ist Schinken, Zunge oder Schinkenlachs.

Nr. 2. Gelberüben- (Möhren-, Karotten-) Gemüse.

1—1 1/2 Suppenteller voll Gelberüben,
30 g Butter,
10 g Salz,
1/2 l Wasser,
1 Theelöffel voll Zucker,
1 Eßlöffel voll Mehl,
1 kleines Sträußchen Petersilie, gewaschen und feingehackt.

Sind die Rüben sehr klein, so läßt man sie, nachdem sie gewaschen, geschabt und von dem grünen Ende befreit sind, unzerschnitten; größere werden tüchtig gewaschen und auf einem Schneidebrett mit einem scharfen Messer geschabt, das grüne Ende und das Spitzchen schneidet man ab. Zuletzt schneidet man die Rüben entweder in strohhalmdicke Scheibchen oder in 5 cm lange, halbfingerdicke Streifen. Man legt sie aber nicht ins Wasser, sonst zieht der Saft heraus. 1 Stunde vor Tisch giebt man, am besten in einem emaillierten Topfe, die Butter aufs Feuer, giebt die Rüben nebst Salz und Zucker hinein, rührt einige Augenblicke lang darin und gießt soviel Wasser dazu, daß dasselbe auf gleicher Höhe mit den Rüben steht. Nun bedeckt man diese, läßt sie unter zeitweisem Rühren schmoren und wenn sie sich leicht zerdrücken lassen, streut man das Mehl nebst Petersilie leicht darüber, rührt um, versucht, ob es genügend gesalzen ist, und läßt es noch einmal aufkochen; dann rückt man es nebenbei auf den Herd, bis angerichtet wird. Ist die Brühe eher eingekocht als das Gemüse weich ist, so schüttet man noch wenig Wasser nach. Im Winter muß man 1 1/2 Stunde für die Rüben rechnen, da sie alsdann härter sind wie im Sommer. Manche kochen auch junge Pflückerbsen mit den Gelberüben. Dies gemischte Gemüse wird genau so gekocht wie die einfachen Gelberüben, nur giebt man die Erbsen erst zu den Gelberüben, wenn letztere bereits 1/2 Stunde lang gekocht haben, da Erbsen sehr schnell zerkochen. Schinken, Sauerbraten, Zunge und Schnitzel sind gut als Beilagen.

Nr. 3. Mairübchengemüse.

2 Suppenteller voll Mairübchen,
30 g Fett,
1 kleines Zwiebelchen,
2 l Wasser und 20 g Salz zum Abkochen,
1 Eßlöffel voll Mehl,
1/2 l Fleischbrühe,
1 Theelöffel voll gehackte Petersilie,
1 kleine Messerspitze voll Pfeffer,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm.

Die Mairübchen, eine Art Teltower Rübchen, sind meistens recht klein, sodaß man dieselben nicht allein, sondern auch das Kraut davon benutzen muß. Man wäscht und schält die Rübchen, schneidet sie in dünne Scheibchen wie Kartoffelsalat, giebt sie in die Hälfte des kochenden Salzwassers und probiert nach $^1/_4$ Stunde, ob sie sich leicht zerdrücken lassen; dann schüttet man sie auf einen Durchschlag, gießt 1 Schöpfer voll kaltes Wasser darüber und läßt sie ruhig stehen. Nun giebt man in die andere Hälfte des kochenden Salzwassers die sauber belesenen und gewaschenen Blätter, setzt aber ein Splitterchen Soda, so groß wie $^1/_3$ Haselnuß, dem Wasser zu, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Nach 20 Minuten etwa sind auch die Blätter weich; man schüttet sie auf ein Sieb, gießt noch etwas kaltes Wasser darüber und drückt sie mit einem breiten Löffel recht fest aus. Darauf hackt man sie auf dem Schneidebrett fein und giebt sie zu den weißen Rübchen. $^1/_2$ Stunde vor Tisch stellt man das Fett in einer Kasserolle oder einem irdenen Topfe aufs Feuer, schneidet ein Zwiebelchen feinwürfelig hinein, läßt es rasch hellgelb rösten, giebt das Mehl hinzu, rührt es schnell glatt und gießt sofort die Fleischbrühe oder auch Wasser unter tüchtigem Rühren daran, giebt Pfeffer, Salz und Petersilie dazu, läßt die Sauce aufkochen, mischt das Gemüse durch, läßt es nochmals heiß werden und aufkochen und rührt beim Anrichten 1—2 Löffel voll sauren Rahm hinzu, worauf man versucht, ob es genügend gesalzen ist. Schinken, Cervelatwurst, Schnitzel und Beefsteaks sind gute Beilagen.

Nr. 4. Radieschengemüse.

Wird genau so gemacht wie Mairübchengemüse, nur schält man die Radieschen nicht.

Nr. 5. Gemüse von Schwarzwurzelblättern.

5 Hände voll Schwarzwurzelblätter,
3 *l* Wasser, 20 g Salz und ein Splitterchen Soda, so groß wie $^1/_3$ Haselnuß,
1 Eßlöffel voll Mehl,
30 g Fett,
1 kleines Zwiebelchen,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe,
1 Messerspitzchen voll Pfeffer,
1—2 Eßlöffel voll saurer Rahm.

Im Frühjahr, bei Gemüsemangel, sind die Blätter der vorjährigen Schwarzwurzeln sehr gut als Gemüse zu verwenden. Man schneidet die Blätter über dem Boden ab, entfernt die schlechten,

wäscht die brauchbaren mehrmals, bis sich kein Sand mehr im Wasser zeigt, giebt sie mit 1 Splitterchen Soda ins kochende Salzwasser, läßt sie ungefähr $^1/_2$ Stunde lang kochen und wenn sie sich leicht zerdrücken lassen, schüttet man sie auf das Sieb, giebt einen Schöpfer voll kaltes Wasser darüber, drückt letzteres mit einem breiten Löffel wieder heraus und hackt das Gemüse auf dem Hackbrett sehr fein. $^1/_2$ Stunde vor Tisch stellt man das Fett in einer Kasserolle oder einem irdenen Topfe heiß, schneidet ein Zwiebelchen feinwürfelig hinein, läßt es hellgelb rösten, giebt gleich das Mehl hinein, rührt es rasch glatt und gießt sofort unter Umrühren etwas Fleischbrühe oder Wasser dazu; sobald es kocht, giebt man Pfeffer und Gemüse hinein, rührt es glatt, versucht, ob es genügend gesalzen ist, und läßt es aufkochen. Beim Anrichten giebt man etwas sauren Rahm dazu. Dies Gericht ist ganz ähnlich dem Spinat.

Nr. 6. Gemüse von Schwarzwurzeln (Skorzoneren), gedämpft.

1 kg (2 Päckchen) Schwarzwurzeln,
30 g Butter,
1 guter Eßlöffel voll Mehl,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe,
1—2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Eßlöffel voll Weißwein,
2 *l* kaltes Wasser und 2 Eßlöffel voll Essig zum Einweichen.

Wenn die Schwarzwurzeln welk sind, legt man sie einige Stunden lang in klares kaltes Wasser, schabt dann auf dem Schneidbrett die dunkle Haut mit einem scharfen Messer ab, schneidet die Schwänzchen und das Grüne oben ab und legt die Schwarzwurzeln gleich in Essigwasser, damit sie an der Luft nicht rötlich werden; dann teilt man sie in 5 cm lange, halbfingerdicke Stückchen, wie Gelberüben. 2 Stunden vor Tisch nimmt man sie aus dem Essigwasser und legt sie in den irdenen oder emaillierten Topf mit der schon vorher heißgemachten Butter. Man läßt sie nun 10 Minuten lang darin dämpfen, rührt um und giebt Fleischbrühe oder Wasser und Salz dazu. Zugedeckt müssen sie nun weich werden; man rührt zuweilen darin und giebt auch etwas Wasser hinzu, wenn die Brühe zu sehr eingekocht ist. Wenn sich die Wurzeln leicht zerdrücken lassen, streut man das Mehl darüber, rührt es durch, läßt es noch einigemal aufkochen und giebt zuletzt noch Wein, Rahm und etwa fehlendes Salz hinein. Geräucherte Zunge, Schinken, auch Wild schmeckt gut dazu.

Nr. 7. Gemüse von Schwarzwurzeln mit Rahmsauce.

1 kg Schwarzwurzeln (2 Päckchen),
40 g Butter,
2 Eßlöffel voll Mehl,
1—2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
½ Theelöffel voll Essig,
½ *l* heißes Wasser zum Auffüllen,
2 *l* Wasser und 20 g Salz zum Abkochen,
2 *l* Wasser und 2 Eßlöffel voll Essig zum Einlegen der Wurzeln.

Wenn die Schwarzwurzeln welk sind, legt man sie schon tags zuvor in kaltes Wasser. Man schabt sie mit einem scharfen Messer auf dem Schneidbrett, legt sie, nachdem sie in längliche Stückchen, wie Gelberüben, geteilt sind, in das Essigwasser und läßt sie darin bis 2 Stunden vor Tisch. Man giebt sie dann in kochendes Salzwasser und wenn sie sich leicht zerdrücken lassen, schiebt man sie nebenhin auf den Herdrand, stellt die Butter in einem irdenen oder emaillierten Topfe auf, rührt das Mehl in die kochende Butter, rührt ½ *l* von der Schwarzwurzelbrühe hinein, giebt ½ Theelöffel voll Essig hinzu und läßt alles aufkochen. Dann legt man die Schwarzwurzeln hinein, läßt sie heiß werden und versucht, ob sie genügend gesalzen sind. Sollte die Sauce, welche sehr dicklich sein muß, zuviel einkochen, so giebt man noch etwas Wasser hinzu. Beim Anrichten rührt man den sauren Rahm hinein. Beste Beilagen sind Schinken, Wild, Beefsteaks, Sauerbraten.

Nr. 8. Puff- oder Dickebohnengemüse.

1 hoher Suppenteller voll 5 cm lange grüne Puffbohnen oder statt deren die Kerne der ausgewachsenen Bohnen,
2 *l* Wasser mit 20 g Salz zum Abkochen,
30 g frische Butter,
½ *l* Fleischbrühe,
1 Theelöffel voll Essig,
1 hoher Eßlöffel voll Mehl,
1 Eigelb,
1—2 Eßlöffel voll saurer Rahm.

Man kann die Puffbohnen auf zweierlei Art verwenden. Entweder bricht man die noch ganz kleinen Bohnen von dem Stocke ab und verwendet sie mit Hülse und Kern oder man läßt sie länger wachsen, bis sie dicke Kerne haben, und verwendet dann nur diese Kerne ohne die Schoten oder Hülsen.

Kocht man die kleinen ganzen Bohnen, so zieht man an beiden Kanten die Fäden herunter, wäscht die Bohnen, kocht sie im Salzwasser weich, läßt 1/2 Stunde vor Tisch die Butter in einer Kasserolle oder einem emaillierten Topfe heiß werden, rührt rasch das Mehl hinein, dann schnell auch die Fleischbrühe, läßt dies unter Rühren aufkochen, gießt die Bohnen mit dem Salzwasser auf ein Sieb, rührt sie darauf in die Sauce und stellt sie heiß, bis vor dem Anrichten; dann rührt man noch Essig, Rahm und Eigelb darunter und versucht, ob das Gemüse genügend gesalzen ist. Wenn man nur die dicken Kerne der Puffbohnen benutzt, so werden diese im Salzwasser so lange gekocht, bis sie sich leicht zerdrücken lassen, aber zerfallen dürfen sie nicht; sie sind rasch weich, da sie ja noch frisch und nicht getrocknet waren. Man schüttet sie mit dem Wasser auf ein Sieb, zieht mit einem Messer die dicke Haut von den Kernen und legt diese in obige Sauce. Rauchfleisch, Koteletts und Frikandellen sind gute Beilagen.

Nr. 9. Meldengemüse (ähnlich dem Spinat).

5 festgepackte Hände voll Meldenpflanzen,
30 g Butter oder gutes Fett,
1 kleines Zwiebelchen,
1 Eßlöffel voll Mehl,
1 kleine Messerspitze voll Pfeffer,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1/2 *l* Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser zum Auffüllen,
4 *l* Wasser, 20 g Salz und ein erbsengroßes Stückchen Soda zum Abkochen der Blätter.

Man nimmt alle guten Blätter samt den Stielen und wäscht sie solange in immer wieder frischem Wasser, bis sich kein Sand mehr unten auf dem Boden des Topfes zeigt, dann giebt man das Gemüse in einen Topf voll kochenden Wassers nebst Salz und Soda und läßt es ungefähr 10—15 Minuten lang kochen; wenn sich die Stiele leicht zerdrücken lassen, ist es gar; man gießt es auf ein Sieb, schüttet einen Schöpfer voll kaltes Wasser darüber, drückt alles Wasser mit einem breiten Löffel fest heraus, giebt das Gemüse auf ein Hackbrett und hackt es mit dem Wiegmesser sehr fein. 1/2 Stunde vor Tisch stellt man das Fett in einem emaillierten Topfe oder einer Kasserolle aufs Feuer, läßt es glühend werden, giebt die feinwürfelig geschnittene Zwiebel hinein, röstet sie rasch hellgelb, rührt schnell das Mehl hinein, auch schnell die Fleischbrühe oder das heiße Wasser und Salz nebst Pfeffer, läßt es aufkochen, giebt das gehackte Gemüse hinzu, rührt es gut glatt, läßt es aufkochen und stellt es

heiß, bis es mit dem sauren Rahm verrührt und angerichtet wird. Man versucht erst noch, ob es genügend gesalzen ist. Als Beilagen: Cervelatwurst, auch Ochsen- oder Salzfleisch und Hackbraten.

Nr. 10. Salatgemüse von kleinen Büschen (Häuptchen).

1 kleiner Henkelkorb voll kleine Büsche Salat oder auch Rupfsalat,
30 g Butter oder gutes Fett,
1 kleines Zwiebelchen,
1 1/2 Eßlöffel hoch voll Mehl,
1 kleine Messerspitze voll Pfeffer,
1 hoher Eßlöffel voll saurer Rahm,
1/2 *l* Fleischbrühe oder Wasser mit Salz zum Auffüllen,
4 *l* Wasser, 20 g Salz und ein erbsengroßes Stückchen Soda zum Abkochen der Blätter.

Im Sommer, wenn der Salat rasch aufschießt, oder wenn man ein Beet voll Salat hat, der zu dicht steht, so verwendet man diesen zu Gemüse, welches dem Spinat ähnelt und recht gesund ist. Man entfernt nur die schlechten, faulen Blätter nebst Wurzeln, zerteilt die Häuptchen in einzelne halbe Blätter, damit der Sand beim Waschen leichter entfernt werden kann, wäscht alsdann das Gemüse gründlich so oft in immer wieder frischem Wasser, bis kein Sand mehr im Topfe zu sehen ist, stellt in einem größern Topfe Wasser, Salz und Soda aufs Feuer, läßt es kochen, giebt das Gemüse hinein, und sobald sich die dicksten Rippen leicht zerdrücken lassen (nach 10—15 Minuten etwa), schüttet man das Gemüse auf ein Sieb, giebt noch einen Guß kaltes Wasser darüber, drückt alles Wasser mit einem breiten Löffel heraus, giebt das Gemüse auf ein Hackbrett und wiegt es mit dem Wiegmesser recht fein. 1/2 Stunde vor Tisch stellt man in einem irdenen Topfe oder einer Kasserolle das Fett auf den Herd, läßt es glühend werden, röstet ein feinwürfelig geschnittenes Zwiebelchen hellgelb darin, rührt rasch das Mehl darunter, gießt sofort Fleischbrühe oder Salzwasser zu, rührt es glatt, läßt es aufkochen, giebt Pfeffer und Gemüse hinein, rührt es tüchtig, läßt es wieder aufkochen, versucht, ob es genügend gesalzen ist, und stellt es heiß, bis man vor dem Anrichten 1 Eßlöffel voll sauren Rahm daranrührt; wer es liebt, kann auch 1 kleines Theelöffelchen voll Essig zugeben. Als gute Beilagen: Geräuchertes Schweinefleisch oder Preßkopf, Bratwurst, Koteletts.

Nr. 11. Salatgemüse von aufgeschossenen Strünken (sehr gut).

10 Salatstrünke, ungefähr 30 cm lang,
30 g Butter,
1 hoher Eßlöffel voll Mehl,

$^1/_2$ *l* heißes Wasser und 10 g Salz zum Auffüllen,
2 *l* Wasser und 20 g Salz zum Abkochen,
1 Eigelb,
1—2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 kleiner Theelöffel voll Essig.

In die Höhe gegangener Salat giebt noch ein ganz feines Gemüse, wenn er recht fett und schnell gewachsen ist. Am besten ist er, wenn sich noch keine Seitenzweige und keine Samen gebildet haben. Man streift alle Blätter ab, welche noch ein besonderes Gemüse für sich für den andern Tag geben. Der Strunk selbst oder der Stengel wird gewaschen, geschält und in längliche Stückchen, wie Gelberüben, geschnitten und sofort in kaltes Wasser gelegt, bis man ihn abkochen will. Man stellt das Salzwasser in einem größern emaillierten Topfe aufs Feuer, läßt es kochen, giebt das Gemüse hinein und läßt es so weich werden, daß man es leicht zerdrücken kann, was nach ungefähr $^1/_4$ Stunde der Fall sein wird. Dann stellt man das Gemüse bis $^1/_2$ Stunde vor Tisch kalt, läßt es aber im Wasser; an der Luft wird es schwarz. Wenn man $^1/_2$ Stunde vor Tisch die Butter in einer Kasserolle heiß gemacht hat, rührt man rasch das Mehl hinein, füllt dann die Sauce mit kochendem Wasser und Salz unter tüchtigem Umrühren auf, läßt es aufkochen, schüttet das Gemüse auf einen Durchschlag, gießt 1 Schöpfer voll kaltes Wasser darüber, legt das Gemüse in die Sauce, läßt beides zusammen heiß werden, giebt Ei, Rahm und Essig dazu und versucht, ob es genügend gesalzen ist. Beilagen: falscher Rehbraten, saure Braten aller Art, Kalbsschnitzel, Schinken, warme oder kalte Fleischwurst.

Nr. 12. Kohlrabigemüse.

4—5 mitteldicke Kohlrabi,
2 *l* Wasser und 20 g Salz zum Abkochen,
1 Eßlöffel voll Mehl,
30 g Butter,
1 Sträußchen gehackte Petersilie,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Messerspitzchen voll Pfeffer,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe oder heißes Wasser und Salz zur Sauce,
1 kleines Zwiebelchen (darf auch fehlen) und 5 Tropfen Essig.

Die Kohlrabi werden gewaschen, geschält und in dünne Scheibchen geschnitten, wobei man alles Holzige entfernt. Dann kocht man sie 20—25 Minuten lang im Salzwasser weich; sie müssen sich beim Probieren leicht zerdrücken lassen; nun schüttet man sie auf einen Durchschlag und gießt 1 Schöpfer voll kaltes Wasser darüber. $^1/_2$ Stunde vor Tisch macht man die Sauce, indem man die Butter

in einer Kasserolle oder in einem irdenen Topfe kochend macht, die feinwürfelig geschnittene Zwiebel darin hellgelb röstet, das Mehl dann gleich rasch hinzurührt und ebenso rasch auch die Fleischbrühe oder Wasser und Salz hineinrührt. Nun läßt man die Sauce aufkochen, giebt Essig, Pfeffer und die Kohlrabi hinein und läßt sie heiß werden; vor dem Anrichten kommt noch Rahm hinein. Schinken, Zunge, Knackwürstchen, Braten ꝛc. als Beilage.

Es kommt vor, namentlich in trockenen Sommern, daß die Kohlrabi durchaus hartfaserig, holzig sind. Man kann sie dann doch benutzen, wenn man sie schält, schneidet und kocht wie die vorstehenden; nur drückt man sie, nachdem sie auf den Durchschlag geschüttet wurden, mit einem festen Löffel durch das Sieb; das Mark rührt man dann in die Sauce, während man den faserigen Rückstand entfernt.

Solange die Blätter der Kohlrabi noch zart sind, kann man die innern kleinern auch zu Gemüse verwenden. Man wäscht sie und kocht sie in Salzwasser, dem ein erbsengroßes Stückchen Soda beigefügt wird, so weich, daß sich die Stiele leicht zerdrücken lassen. Dann schüttet man sie auf den Durchschlag, giebt einen Guß kaltes Wasser darüber, hackt sie auf dem Hackbrett fein und legt sie in die obige Sauce; man kann die Sauce auch vorher in 2 Töpfchen verteilen: in das eine rührt man das weiße, in das andere das grüne Gemüse; man kann auch beide mischen.

Nr. 13. Teltower Rübchengemüse.

2 Suppenteller voll Teltower Rübchen,
30 g Butter,
1 Löffelchen voll Mehl,
1 Eßlöffel voll Zucker,
$^1/_2$ *l* gesalzene Fleischbrühe oder kochendes Salzwasser.

Die Rübchen werden gewaschen und geschält, aber nicht zerschnitten. Die Butter wird in einer Kasserolle aufs offene Feuer gebracht und mit dem feinen Zucker unter stetem Rühren hellbräunlich röstet gelassen, dann giebt man die Rübchen hinein und läßt sie unter Umrühren schmoren, bis sie auch bräunlich geworden sind; darauf streut man 1 Theelöffel hoch voll Mehl darüber, rührt glatt, schüttet die heiße Fleischbrühe oder Salz und Wasser dazu, deckt sie zu und läßt sie $1^1/_2$—2 Stunden lang schmoren, aber nicht auf offenem Feuer. Man sieht zuweilen nach, ob sie nicht anbrennen, und wenn die Brühe eingekocht ist, gießt man noch etwas Wasser nach; auch prüft man, ob Salz fehlt. Sobald sich die Rübchen sehr

gut stechen lassen, sind sie gar. Geräucherte Lende, feine Cervelatwurst, Schinken, Braten aller Art sind gute Beilagen.

Nr. 14. Sauerampfergemüse.

5 gepackte Hände voll Sauerampferblätter mit Stielen,
1 Löffel hoch voll Mehl,
2 *l* Wasser und 20 g Salz zum Abkochen (nebst 1 Splitterchen Soda),
20 g gutes Fett,
1 kleines Zwiebelchen,
1—2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Messerspitzchen voll feiner Pfeffer,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe oder kochendes Wasser und Salz.

Die Blätter durchsucht man rasch auf beiden Seiten nach Schnecken, danach wäscht man sie so oft, bis sich kein Sand mehr im Wasser unten zeigt. Dann macht man das Salzwasser und Soda kochend, giebt die Blätter hinein, läßt sie offen kochen, bis sich nach 10 Minuten etwa die Stiele leicht zerdrücken lassen, schüttet sie dann auf ein Sieb, giebt sie in eine Schüssel und stellt diese einige Stunden lang in kaltes Wasser, damit die Säure der Blätter besser auszieht; darauf schüttet man sie wieder auf ein Sieb, drückt das Wasser fest aus dem Gemüse und wiegt es auf dem Hackbrett fein wie Spinat. Die Butter stellt man $^1/_2$ Stunde vor Tisch in einem irdenen oder emaillierten Topfe aufs offene Feuer, röstet die feinwürfelig geschnittene Zwiebel hellgelb darin, rührt rasch das Mehl hinein, füllt dies dann gleich unter Rühren mit Fleischbrühe oder Wasser und Salz auf, läßt es aufkochen, giebt das Gemüse hinein, rührt es mit dem Pfeffer glatt, kocht es auch auf und giebt vor dem Anrichten den Rahm hinzu. Koteletts, Rauchfleisch, Sauerbraten oder frisches Schweinefleisch sind gute Beilagen.

Nr. 15. Löwenzahngemüse (Ketten- oder Lichtchenblume).

5 Hände voll Löwenzahnbüschchen,
3 *l* Wasser, 30 g Salz und 1 erbsengroßer Splitter Soda zum Abkochen,
1 Eßlöffel voll Mehl,
30 g Butter,
1 kleines Zwiebelchen,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe oder heißes Salzwasser für die Sauce,
1 Messerspitzchen voll Pfeffer,
1 Löffel voll saurer Rahm.

Der Löwenzahn, aus dessen Blütenstengeln die Kinder Ketten machen, giebt im Frühjahre, bevor er Blütenknospen ansetzt, ein sehr

gutes Gemüse. Man sticht die ganzen Büsche aus der Erde, schneidet die schlechten äußern Blätter weg und wäscht das Gemüse so oft, bis sich im Wasser kein Sand mehr zeigt. Dann giebt man die Büsche nebst Salz und Soda in das kochende Wasser und läßt sie ungefähr 10 Minuten lang kochen; wenn sie sich leicht zerdrücken lassen, sind sie gar und werden auf einen Durchschlag geschüttet und mit einem Schöpfer voll kaltem Wasser übergossen. Dann drückt man mit einem breiten Löffel alles Wasser heraus und wiegt sie auf dem Hackbrett zu einem feinen Brei. 1/2 Stunde vor Tisch läßt man die Butter in einer Kasserolle glühend werden, röstet die feinwürfelig geschnittene Zwiebel hellgelb darin, rührt sofort das Mehl glatt darunter und dann auch schnell die Fleischbrühe oder Salz und Wasser und läßt es aufkochen; nun kommt das Gemüse und der Pfeffer hinzu; man rührt es glatt, läßt es auch aufkochen, giebt vor dem Anrichten den Rahm hinein, nach Belieben auch 1/2 Theelöffel voll Essig, und versucht das Gemüse, ob es genügend gesalzen ist. Gute Beilagen: Kasseler Rippenspeer, Beefsteaks, Koteletts, Solberfleisch.

Nr. 16. Spargelgemüse (das feinste von allen).

1 kg Spargeln (2 Päckchen),
3 l Wasser und 30 g Salz zum Abkochen,
60 g frische Butter,
30 g Mehl,
1—2 Eigelb,
2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1/2 Theelöffel voll Essig.

Die Spargeln sind am besten bei warmem feuchtem Wetter, denn da wachsen sie schnell wie die Schwämme, sind weiß, dick und zart; bei kaltem trockenem Wetter oder auch nach Pfingsten, wenn die Spargelzeit zu Ende geht, sind die Spargeln grünlich, holzig und bitter. Zu Anfang April beginnt die Spargelzeit und der Spargelliebhaber kann fast alle Tage dies feine Gericht essen; man wird seiner nicht überdrüssig. Die Spargeln müssen frisch gegessen werden. Man wäscht sie und schält die Haut mit einem scharfen Messer von unten nach den Köpfen zu ab, soweit sie hart ist; dann legt man die Stangen in kaltes Wasser, bindet sie mit starker weißer Strickbaumwolle fest in 4 Bündel, alle Köpfchen nach einer Seite hin, und giebt sie 3/4 Stunde vor Tisch mit Salz in das kochende Wasser, welches am besten in einem Blechtopfe aufs Feuer kommt. Zarte Spargeln sind in ungefähr 20 Minuten gar, harte brauchen oft 3/4 Stunde, bis sie sich leicht zerdrücken lassen; man probiert dies am Ende, nicht an den Köpfchen der Spargeln; diese dürfen

nicht zerfallen oder abbrechen. Sobald das Gemüse gar ist, zieht man den Topf vom Feuer und stellt ihn ganz abseits hin. Nun macht man die Sauce, indem man zunächst die Butter in einem irdenen oder emaillierten Topfe zergehen läßt, dann das Mehl glatt hinein- und gleich darauf soviel von der Spargelbrühe hinzurührt, bis alles recht dicklich ist. Danach läßt man es aufkochen, wobei man vielleicht noch Brühe hinzugießen muß, und giebt auch ½ Theelöffel voll Essig und den Rahm, mit Eigelb verrührt, hinzu, kocht jetzt aber nicht nochmals auf, sonst gerinnt die Sauce. Diese muß recht dicklich sein; man versucht vor dem Anrichten, ob sie genügend gesalzen ist. Beim Anrichten hebt man die Spargelbündel mit dem Schaumlöffel behutsam aus der Brühe und legt sie in Form eines Kreuzes auf eine warme runde Platte, schneidet mit einer Schere die Fäden auf, zieht diese heraus und legt die Spargeln mehr auseinander, sodaß sie einen Kranz bilden, alle Köpfchen nach der Mitte gerichtet. Die Sauce giebt man in Saucieren dazu. Man kann die Spargeln auch auf einer länglichen Platte anrichten, dann aber müssen die Enden nach beiden Schmalseiten der Platte gerichtet sein und die Köpfchen in der Mitte gegeneinanderstehen.

In einem größern Haushalt ist es praktischer, die Spargeln nicht ganz zu lassen, sondern dieselben nach dem Schälen, soweit sie zart sind, in 5 cm lange Stückchen zu schneiden und diese nochmals zu spalten, wie Gelberüben. Die Stückchen kocht man dann in Salzwasser und hebt sie, nachdem sie weich sind, mit dem Schaumlöffel aus der Brühe in die fertige Sauce, wie sie vorstehend beschrieben wurde. Man reicht mit zerschnittenen Spargeln weiter wie mit den Stangenspargeln, sie sind auch bequemer zu essen. Schinken und Zunge sind die besten Beilagen.

Die Spargelschalen und auch alle harten Abfälle beim Putzen geben eine vorzügliche Suppe, wenn man sie ½ Stunde lang in Fleischbrühe auskocht und dann wieder herausschäumt; man kann die Schalen auch im Backofen trocknen und für den Winter in einer verschlossenen Büchse aufheben; sie geben der Suppe ein feines Aroma. Die übrigbleibende Spargelbrühe verwendet man ebenfalls zur Verbesserung der Suppen; sie läßt sich einen Tag lang aufheben.

Nr. 17. Römischkohlgemüse (Mangold).

- 2—3 Hände voll große Blätter mit breiten weißen Rippen,
- 3 *l* Wasser und 30 g Salz zum Abkochen,
- 30 g Butter oder auch gutes Fett,
- 1 hoher Eßlöffel voll Mehl,
- 1 kleines Zwiebelchen,

$^1/_2$ *l* Fleischbrühe oder Wasser und Salz zur Sauce,
1 kleine Messerspitze voll Pfeffer,
$^1/_2$ Theelöffel voll Essig,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm.

Man kann den Kohl zu zwei Gemüsen verwenden: am ersten Tage die breiten weißen Rippen, am andern Tage das Grüne der Blätter. Man schneidet an beiden Seiten der Rippen mit einem scharfen Messer das Grüne herunter und hebt dies auf. An den Rippen selbst zieht man auf der obern wie auf der untern Seite die Haut herunter, schneidet die Rippen gleich in halbfingerlange schmale Streifchen, wie Gelberüben, und legt sie sofort in frisches Wasser; an der Luft werden sie schwarz. Man kocht sie in Salzwasser solange, bis sie sich leicht zerdrücken lassen; zarte Rippen brauchen eine und härtere zwei Stunden, bis sie weich sind. Dann schüttet man sie auf ein Sieb und stellt sie in frischem heißem Wasser hin, bis die Sauce fertig ist. $^1/_2$ Stunde vor Tisch stellt man das Fett in einem irdenen Topfe oder einer Kasserolle auf, läßt es glühend werden, schneidet die Zwiebel feinwürfelig hinein, läßt sie gelb werden, rührt das Mehl hinein, gießt unter Umrühren Fleischbrühe oder Wasser mit Salz hinzu, läßt es aufkochen, giebt Rahm, Essig und Pfeffer hinein, schüttet das Gemüse auf ein Sieb und giebt es dann gleich in die Sauce, worin es heiß werden, aber nicht mehr kochen darf; man giebt es dann gleich mit gesalzenem Fleisch aller Art zu Tisch. Bei längerm Stehen wird es schlecht.

Das Grüne wird mehrmals gewaschen, auf Schnecken durchsucht, dann in Salzwasser, dem man ein erbsengroßes Stück Soda zur Erhaltung der grünen Farbe zusetzt, abgekocht, 10—15 Minuten lang, bei offenem Blechtopf. Dann schüttet man es auf ein Sieb, giebt noch einen Guß Wasser darüber, drückt es fest aus, wiegt es auf dem Hackbrett fein und legt es in dieselbe Sauce, wie man sie für die Rippen macht. Hat man nur kleine Römischkohlbüsche oder ein Beet voll davon wurde durchrupft und man will die kleinen Pflanzen verwenden, so schneidet man die ganzen Büschchen, nachdem sie belesen sind, auf dem Schneidbrett wie Nudeln, wäscht sie nochmals und kocht sie in Salzwasser weich, schüttet sie auf den Durchschlag und giebt einen Guß kaltes Wasser darüber, drückt sie aus und legt sie in die vorstehend angegebene Sauce.

Nr. 18. Endiviengemüse.

5 große Endivienbüsche,
2 *l* Wasser, 20 g Salz,
1 erbsengroßes Stück Soda zum Abkochen,

30 g Butter oder Schmalz,	1 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 kleines Zwiebelchen,	1/2 Theelöffel voll Essig,
1 Eßlöffel voll Mehl,	1/2 *l* Fleischbrühe oder Wasser
1 Messerspitzchen voll Pfeffer,	und Salz zur Sauce.

Die äußersten faulen Blätter entfernt man, die guten besieht man rasch auf beiden Seiten, schneidet sie handvollweise auf dem Schneidbrett wie Nudeln, wäscht sie, giebt sie ins kochende Wasser mit Salz und Soda und läßt sie weich werden, 15—30 Minuten lang; wenn sich die Rippen leicht zerdrücken lassen, schüttet man sie auf den Durchschlag, übergießt sie mit frischem Wasser, stellt die Butter 1/2 Stunde vor Tisch in einem irdenen oder emaillierten Topfe aufs Feuer, schneidet das Zwiebelchen feinwürfelig hinein, röstet dies hellgelb, rührt rasch Fleischbrühe oder heißes Wasser mit Salz darunter, giebt Pfeffer dazu, nach Belieben auch 1/2 Theelöffel voll Essig, läßt die Sauce aufkochen, drückt das Wasser mit einem breiten Löffel aus dem Gemüse, rührt dieses unter die Sauce und giebt zuletzt den Rahm darunter, worauf man versucht, ob es genügend gesalzen ist. Man giebt als Beilage Braten, Bratwurst, Solber, Koteletts oder Schinken.

Nr. 19. Kastanien.

1 kg Kastanien,	30 g Butter,
1 1/2 *l* Wasser,	20 g feiner Zucker,
20 g Salz zum Abkochen,	1/2 *l* Fleischbrühe.

Die Kastanien werden mit dem Messer von der harten Schale befreit und ungefähr 10 Minuten lang ins kochende Wasser gelegt, bis sich das rötliche Häutchen leicht mit dem Messer abkratzen läßt, worauf man sofort das Wasser abschüttet. Nachdem alle Kastanien geschält sind, stellt man die Butter in einer Kasserolle aufs Feuer und röstet sie mit dem feinen Zucker dunkelgelb, schüttet die Kastanien hinzu, rührt sie um, läßt sie etwas in der Butter schmoren, gießt die kochende Fleischbrühe dazu, deckt die Kasserolle zu und läßt die Kastanien unter öfterm Umwenden auf nicht zu starkem Feuer vollends gar werden, was sehr rasch geschehen ist; wenn sie sich leicht mit der Gabel zerdrücken lassen, sind sie gut. Man verziert mit diesen Kastanien Rosenkohl, Krauserkohl und Wirsing, indem man sie als Kranz rings um das Gemüse legt, kann sie aber auch sehr gut extra zu den Gemüsen geben. Auch als Füllung für

Geflügel aller Art sind die Kastanien brauchbar, nachdem sie so vorbereitet wurden.

Manche lieben die Kastanien mehr auf andere Art zubereitet. Man entfernt mit einem scharfen Messer die feste braune Hülle, legt die Kastanien auf ein Kuchenblech und schiebt dieses einige Minuten lang in den Backofen, bis die Häutchen leicht abspringen, wenn man sie drückt; man stößt die Häutchen rasch mit dem Messer ab und kocht die Kastanien in schwach gesalzenem Wasser mit 1 Eßlöffel voll Zucker weich, aber sie dürfen nicht zerfallen; in wenigen Minuten lassen sie sich schon leicht zerdrücken. Dann schüttet man sie auf den Durchschlag, stellt sie wieder warm und giebt sie als Beilage zu Gemüsen oder auch als Füllung für Geflügel.

Hat man getrocknete Kastanien, so genügen schon $^3/_4$ kg für 5 Personen. Man besieht sie, entfernt alle schlechten, wäscht sie, stellt sie über Nacht zum Aufweichen in kaltes Wasser und kocht sie mit $1\,^1/_2$ *l* Wasser, 20 g Salz und 1 Eßlöffel voll Zucker weich, verwendet sie dann wie die obigen; sie sind beinahe ebensogut.

Nr. 20. Schnittkohlgemüse.

5 gepackte Hände voll Kohlblätter,
3 *l* Wasser,
20 g Salz und 1 erbsengroßes Stück Soda zum Abkochen,
30 g gutes Fett,
1 kleines Zwiebelchen,
1 hoher Eßlöffel voll Mehl,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe oder Wasser und Salz zur Sauce,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 kleine Messerspitze voll Pfeffer.

Die Kohlblätter, welche im Frühjahre nebst Spinat das erste neue Gemüse geben, werden belesen, wobei man die Stiele nur wegschneidet, wenn sie nicht zart sind; dann wäscht man das Gemüse, giebt es ins kochende Salzwasser mit Soda, läßt es 15—20 Minuten lang kochen, bis sich die Stiele leicht zerdrücken lassen, schüttet es auf den Durchschlag, übergießt es mit kaltem Wasser, drückt mit einem breiten Löffel alles Wasser heraus und wiegt es auf dem Hackbrett zu einem feinen Brei. $^1/_2$ Stunde vor Tisch bringt man in einer Kasserolle das Fett aufs Feuer, schneidet das Zwiebelchen feinwürfelig hinein, läßt es rasch hellgelb rösten, rührt schnell auch das Mehl hinein, dann Fleischbrühe oder Wasser und Salz nebst Pfeffer. Nun läßt man die Sauce aufkochen, giebt das Gemüse hinein, rührt es recht glatt, läßt es aufkochen und giebt beim Anrichten sauren Rahm hinein, worauf man versucht,

ob es genügend gesalzen ist. Alle Arten Schweinefleisch, auch warme Fleischwurst und Koteletts sind gute Beilagen dazu.

Nr. 21. Gemüse von Zuckererbsen (Zuckerschoten).

1½—2 Suppenteller voll Zuckererbsen,	1 Eßlöffel voll Mehl,
30 g Butter,	1 *l* Fleischbrühe oder Wasser und wenig Salz.

Man zieht den Schoten auf beiden Seiten die Fäden herunter, wie bei den Bohnen, dann wäscht man das Gemüse, stellt 2 Stunden vor Tisch in einem irdenen oder emaillierten Topfe die Butter auf den Herd, läßt sie heiß werden, giebt die Schoten hinein, läßt sie unter Rühren einige Minuten lang ziehen, gießt die Fleischbrühe dazu oder Wasser und wenig Salz, deckt den Topf zu und läßt das Gemüse unter öfterm Umrühren kochen, bis sich die Schoten leicht zerdrücken lassen; sollte die Brühe verdampft sein, bevor die Erbsen weich sind, so gießt man von Zeit zu Zeit etwas Wasser nach. Wenn nun das Gemüse gar ist, streut man das Mehl leicht darüber, rührt es glatt und läßt es mit aufkochen; dann versucht man, ob es genügend gesalzen ist, giebt auch nach Belieben noch 1 Theelöffel voll Zucker daran. Schinken, Zunge, geräucherte Lende, auch Braten aller Art sind gute Beilagen.

Nr. 22. Gemüse von Winterkohl (Krauserkohl, Mooskohl).

3 gepackte Hände voll Kohlblätter,	½ *l* Fleischbrühe oder Wasser und Salz zur Sauce,
30 g Fett,	3 *l* Wasser,
1 kleines Zwiebelchen,	20 g Salz,
1 Eßlöffel voll Mehl,	1 erbsengroßes Stück Soda zum Abkochen.
1 kleine Messerspitze voll Pfeffer,	
1 Eßlöffel voll saurer Rahm,	

Die Blätter sind am besten im Winter, wenn sie schon einmal gefroren waren; sie werden in den Fältchen auf beiden Seiten nach Raupen durchsucht, harte Stiele kürzt man ab und schneidet dann das Gemüse in halbhandgroße Stücke, wäscht es einigemal und giebt es 2 Stunden vor Tisch in das kochende Wasser mit Soda und Salz; man drückt es von Zeit zu Zeit mit dem Löffel unter die Brühe, den Deckel läßt man weg. Sobald sich die Stiele leicht

zerdrücken lassen, ist das Gemüse gut; man schüttet es auf den Durchschlag, giebt einen Schöpfer voll kaltes Wasser darüber, drückt mit einem breiten Löffel alles Wasser fest aus dem Gemüse und wiegt es auf dem Hackbrett sehr fein. 1/2 Stunde vor Tisch macht man die Butter in einer Kasserolle oder einem irdenen Topfe heiß, röstet die feinwürfelig geschnittene Zwiebel hellgelb, rührt gleich das Mehl glatt hinein und danach auch Fleischbrühe oder heißes Wasser und Salz nebst Pfeffer; sowie die Sauce aufgekocht hat, rührt man das Gemüse darunter, läßt es mit aufkochen und giebt noch etwa fehlendes Salz und den Rahm hinzu; dann darf es nicht mehr kochen. Rauchfleisch, Frankfurter Würstchen, Solberfleisch, auch Braten aller Art sind gute Beilagen. Einige Löffel voll feinzerdrückte Kartoffeln durch das Gemüse gerührt verbessert für manche das letztere. Am besten ist ein Kranz von Kastanien ringsum, wie solche in „Gemüse" Nr. 19 beschrieben sind; 1/2 kg genügt für diesen Zweck.

Nr. 23. Blumenkohlgemüse (sehr fein).

1 größerer Blumenkohl oder 2 kleinere,
3 *l* Wasser und 25 g Salz zum Abkochen,
40 g Butter,
2 Eßlöffel gut voll Mehl,
1/2 *l* Wasser und 8 g Salz zur Sauce,
1—2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Eigelb,
1/2 Theelöffel voll Essig.

Man kann den Blumenkohl ganz oder auch in kleinern Blumen auf den Tisch bringen. In ersterm Falle giebt man die Sauce extra in der Sauciere dazu, geteilten Kohl dagegen giebt man in der Sauce. Schöner sieht der ganze Kohl auf dem Tische aus, aber der zerschnittene schmeckt besser. Beim Putzen entfernt man mit einem spitzen Messer alle kleinen Blättchen, besonders sieht man nach, ob nicht kleine hellgrüne Raupen darin stecken. Den Strunk schält man und läßt ihn am Kohl, soweit er sich zart schneidet und nicht holzig ist; er schmeckt besser wie die Blumen selbst. Beim Einkauf nimmt man nur feste weiße Köpfe, sonst zerfällt die Blume; man muß beim Kochen ohnedies sehr aufpassen, daß man das Gemüse rechtzeitig vom Feuer nimmt, denn es zerfällt gleich. Sobald man es von allem Blattwerk und Schmutz gereinigt hat, legt man es in kaltes Wasser, bis 1/2 Stunde vor Tisch, giebt es dann in einen

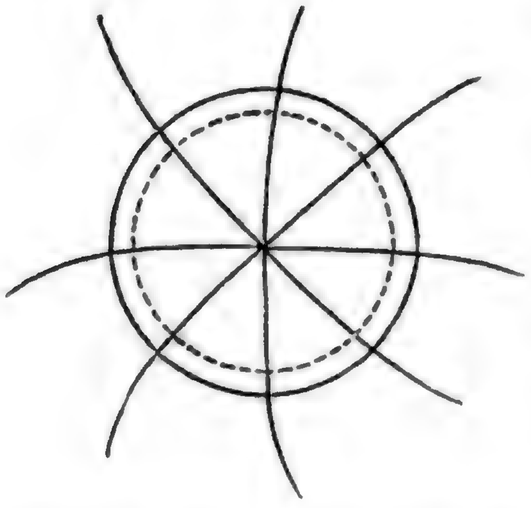
großen Topf mit kochendem Salzwasser und läßt es 12—20 Minuten lang kochen, bis man mit der Gabel leicht in den Strunk stechen kann. Dann hebt man den Topf auf den Herdrand und läßt ihn offen stehen, bis man den Blumenkohl anrichtet. Man macht nun rasch die Sauce, indem man in einem emaillierten Topfe die Butter heiß werden läßt, rührt gleich das Mehl hinein und sofort auch heißes Wasser, Salz und ½ Theelöffel voll Essig, läßt es aufkochen, giebt den Rahm nebst Eigelb hinzu und versucht, ob es genügend gesalzen ist. Hat man den Blumenkohl in Stückchen, so hebt man diese mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser, legt sie in die Sauce und überdeckt sie behutsam mit derselben. Den ganzen Blumenkohl dagegen hebt man mit dem Schaumlöffel auf eine heiße runde Platte, giebt 2 Löffelchen voll Sauce darüber und die übrige Sauce in einer Sauciere. Schinken, Zunge, geräucherte Gänsebrust, geräucherte Lende, feine Cervelatwurst, auch Braten sind passende Beilagen. Die Blumenkohlbrühe verbessert die Suppen.

Nr. 24. Gefülltes Weißkraut (für 12 Personen, sehr kräftig).

1 großes festes Weißkraut,
¾ kg feingehacktes Schweinefleisch,
¾ kg feingehacktes Ochsenfleisch,
25 g Salz,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
½ Messerspitze voll Muskatnuß (darf fehlen),
2 Eier,
1½ in kaltes Wasser geweichtes und fest ausgedrücktes Milchbrot,
2 nußdicke Zwiebeln,
15 g Butter,
50 g Schweineschmalz,
1½ *l* Fleischbrühe, Grünkernsuppe oder Gerstensuppe zur Sauce.

Dies Gericht ist sehr gut, es ist Gemüse und Fleisch zusammen und wird namentlich von Herren gern gegessen. 3 Stunden vor Tisch löst man vorsichtig die Blätter von dem Krautkopf; die dicken Rippen schält man etwas ab und legt sie nebenhin. Sobald alle Blätter nachgesehen sind, wäscht man sie und legt allemal 8—10 Stück in kochendes Wasser, nur einen Augenblick, damit sie geschmeidig werden; dann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Sieb und giebt auch die übrigen Blätter hinein. Darauf hackt man die Rippen und die allerkleinsten Blättchen und Abfälle vom Krauthaupt auf dem Hackbrett ganz fein, so dünn wie Stecknadelköpfe, giebt 2 Hände voll davon zu dem gehackten Fleisch, giebt auch das eingeweichte, zerdrückte Milchbrot dazu, den Pfeffer

und die Eier nebst Salz; dann stellt man die Butter in einer kleinen Kasserolle aufs Feuer, schneidet die eine der Zwiebeln feinwürfelig hinein, röstet sie hellgelb und rührt sie unter das Fleisch. Diese Mischung wird nun gut verarbeitet und dann versucht man, ob sie genügend gesalzen ist. Darauf legt man 4 meterlange starke Bindfäden, nachdem man sie in heißem Wasser gebrüht hat, kreuzweise auf den Boden einer Schüssel, indem man die Enden der Fäden über den Schüsselrand hängen läßt. (Siehe untenstehende Figur.) Die Schüssel selbst kann eine tiefe Salatschüssel sein, sodaß sich ein Krauthäuptchen hineinlegen läßt. Man belegt nun Boden und Seitenwände der Schüssel mit den großen Krautblättern, die abgebrüht wurden, dreifach übereinander, wobei man aber die Fäden nicht verschiebt. In die Mitte giebt man dann die Hälfte der Füllung, legt einige kleinere Blätter darüber, giebt den Rest der Füllung und obendarauf legt man wieder größere Blätter, je mehr, desto besser. Zuletzt bindet man die Fäden über dem Krauthaupt kreuzweise zusammen, aber stets die zwei zusammengehörigen. 2 Stunden vor Tisch giebt man das Schmalz in die Bratpfanne, läßt es glühend werden, giebt die zweite Zwiebel (geschält und in Scheiben geschnitten), sowie den Rest der gehackten Blattrippen und Blättchen ins Fett, legt das Krauthaupt auch hinein, läßt es einige Minuten lang auf beiden Seiten unter Begießen mit Fett auf offenem Feuer hellgelb werden (man dreht es dabei einmal mit 2 Schaumlöffeln um) und schiebt es in den gut geheizten Backofen, wo es, unter häufigem Begießen, goldbraun werden muß. Ist es soweit und hat man es nochmals vorsichtig mit den Löffeln gedreht, so gießt man die Fleischbrühe daran, bedeckt das Ganze mit dem Deckel und läßt es vollends gar werden; 2 Stunden lang muß das Haupt anhaltend braten, sonst ist das Kraut nicht weich. Beim Anrichten hebt man das Krauthaupt vorsichtig mit 2 breiten Schaumlöffeln auf eine runde, flache Platte, schneidet mit der Schere die Bindfäden durch und zieht sie heraus. Dann treibt man die Sauce durch ein Blechsieb, hebt etwas von dem Fett ab und füllt sie in Saucieren; auch giebt man 2 Löffel voll Sauce über den Krautkopf. Derselbe wird zu Salzkartoffeln gegessen.



Nr. 25. Gekochtes Weißkraut (Kappes).

1 kleineres Häuptchen Weißkraut,
3 l Wasser und 20 g Salz zum Abkochen,
30 g Schweineschmalz,
1 knapper Eßlöffel voll Mehl,
$^1/_4$ l Fleischbrühe oder Wasser und Salz,
1 Messerspitzchen voll Pfeffer und einige Stäubchen Muskatblüte,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Messerspitze voll Kümmelkörner.

Die äußern schlechten Blätter entfernt man, schält von den guten die dicken Rippen etwas ab, teilt die Blätter in $^1/_2$ handgroße Stücke, wäscht sie, bringt sie 2 Stunden vor Tisch ins kochende Salzwasser, läßt sie offen kochen, bis sich die Rippen leicht zerdrücken lassen, und stellt den Topf dann nebenhin, bis die Sauce fertig ist. $^1/_2$ Stunde vor Tisch bringt man das Fett in einer Kasserolle oder in einem emaillierten Topfe aufs Feuer, röstet das feinwürfelig geschnittene Zwiebelchen hellgelb darin, rührt rasch das Mehl hinein, dann auch gleich Fleischbrühe oder Wasser und Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel, läßt die Sauce aufkochen, schüttet dann erst das Gemüse auf den Durchschlag, übergießt es mit kaltem Wasser, drückt dieses mit einem breiten Löffel fest heraus, rührt das Gemüse in die Sauce, giebt Rahm dazu und versucht, ob es genügend gesalzen ist; man läßt es nun nicht mehr kochen, sondern nur heiß werden. Nach Belieben verziert man das Gemüse beim Anrichten mit einem Kranz von Kastanien (siehe Nr. 19). Als Beilagen zu Weißkraut: gebratene geräucherte Leberwurst, Schweinefleisch, Bratwurst, Frikandellen, gefüllte Kalbsbrust, auch Gans.

Nr. 26. Gedämpftes Weißkraut (Bayrischkraut).

1 festes kleineres Weißkraut,
30 g Schweineschmalz,
1 Eßlöffel voll Mehl,
$^1/_2$ l Fleischbrühe oder Wasser und 10 g Salz,
2 Eßlöffel voll Essig,
2 Eßlöffel voll Wein, noch besser 2 geschälte und zerschnittene Äpfel.

Das Kraut wird von den schlechten äußern Blättern befreit, dann hobelt man es auf dem Krauthobel, wobei man den Strunk nicht verwendet; die kleinern Abfälle kann man noch mit einem breiten Messer wie Nudeln schneiden und mit benutzen. Man wäscht das Kraut, stellt 2 Stunden vor Tisch in einem emaillierten

oder irdenen Topfe das Schmalz auf den Herd, läßt es heiß werden, giebt das Kraut mit etwas Salz, Essig und Äpfeln hinein, rührt es gut durch und läßt es 10 Minuten lang dämpfen, dann füllt man es mit der Fleischbrühe auf, deckt es zu und läßt es gar kochen; man rührt zuweilen darin und giebt, falls alles eingekocht ist, noch Brühe hinzu. Sobald sich das Kraut leicht zerdrücken läßt, ist es gar; man streut dann das Mehl leicht darüber, läßt es aufkochen, gießt Wein daran und versucht, ob es genügend gesalzen ist. Als Beilagen: Kasseler Rippenspeer, Schweinekoteletts, Bratwurst, gebackene Kalbsleber.

Nr. 27. Topfsauerkraut im Sommer (sehr gut).

1 festes Krauthaupt,	50 g Schmalz, nicht Butter,
20 g Salz,	2 Eßlöffel voll Weißwein,
4 Wacholderbeeren,	1 kleines Zwiebelchen,
1 Apfel,	1 kleiner Eßlöffel voll Mehl.

Man entfernt die äußern, losen, grünen Blätter und hobelt das Haupt auf dem Krauthobel recht fein, wobei man die dicksten Rippen nach der Mitte zu und den Strunk übrigläßt. Nun drückt man das Kraut mit der Hand recht fest in einen saubern Steintopf, giebt auch Wacholder und Salz dazu, sowie $^1/_2$ *l* Brunnenwasser; man drückt und preßt solange mit der geballten Hand auf das Gemüse, bis die Brühe darübersteht. Nun legt man noch 2 von den äußern grünen Krautblättern, die man abgewaschen hat, obendarauf, beschwert das Ganze mit einem sauber gewaschenen, festen Stein, damit das Gemüse unter der Brühe bleibt, und deckt den Topf zu. Man stellt ihn in die Nähe des Herdes, damit das Kraut bald in Gärung gerät. Nach 6—8 Tagen ist dann das Sauerkraut zum Kochen fertig. Man braucht für 5 Personen 3 festgepackte Hände voll Sauerkraut, welches man 3 Stunden vor Tisch mit 2 *l* Wasser ohne Salz, aber mit 1 geschälten Apfel in einem irdenen Topfe auf das Feuer bringt; doch legt man die Ringe auf letzteres, weil irdenes Geschirr sonst platzt. Das Kraut muß ungefähr 2 Stunden lang kochen, unter zeitweisem Umwenden; dann probiert man, ob es sich leicht zerdrücken läßt, und sobald es soweit ist, kann man die Brühe abschütten, doch läßt man noch etwa 1 Tasse voll davon im Kraut. Nun schmälzt man dasselbe, indem man das Schmalz in einem kleinen Pfännchen auf offenem Feuer glühend macht, das Zwiebelchen feinwürfelig schneidet, im Schmalz

hellgelb röstet, 1 Löffelchen voll Mehl hineinrührt und dies dann über das abgeschüttete Kraut verteilt; man verrührt es gut, läßt es nochmals, zugedeckt, aufkochen, rührt 2 Eßlöffel voll Wein darunter und versucht, ob es genügend gesalzen ist. Hat man noch rohes Kraut im Steintopf, so stellt man dies nun bis zur andern Woche in den Keller, denn in der warmen Küche würde es zu sauer werden. Manche kochen auch frisches Schweinefleisch im Sauerkraut mit, wodurch man das Schmälzen spart; doch darf man das Fleisch erst zum Kraut geben, wenn dies schon 1 Stunde lang gekocht hat, weil sonst das Fleisch zerkocht. Solberfleisch, Rauchfleisch, Bratwurst, auch Wild eignen sich als Beilagen.

Nr. 28. Sauerkraut, ein richtiges Wintergemüse.

1 Suppenteller oder 3 festgepackte Hände voll Sauerkraut,
2 *l* Wasser zum Abkochen,
50 g Schmalz, nicht Butter,
1 kleiner Eßlöffel voll Mehl,
1 Apfel,
2 Eßlöffel voll Äpfel- oder Traubenwein,
1 kleines Zwiebelchen.

Wie das Sauerkraut im Herbst eingemacht und weiterbehandelt wird, ist unter den „eingemachten Gemüsen“ zu lesen. In kleinern Haushaltungen kauft die Hausfrau oft das eingemachte Sauerkraut beim Kolonialwarenhändler. In größern Haushaltungen dagegen sollte man sich seinen Wintervorrat selbst einmachen. Man kann dann zu jeder Zeit an das Faß gehen und sich seinen Bedarf nach Belieben holen.

Im Winter muß das Sauerkraut länger kochen als das frisch eingemachte, man muß wenigstens 3 Stunden Kochzeit rechnen. Solange es nicht zu sauer ist, braucht man es vor dem Kochen nicht zu waschen; gegen das Frühjahr hin aber wäscht man es besser einmal rasch durch kaltes Wasser, stellt es dann mit warmem Wasser, welches darüberstehen muß, am besten in einem irdenen Topfe, auf die Ringe, deckt es zu und läßt es kochen; auf offenem Feuer würde der Topf platzen. Man giebt zur Verbesserung des Geschmacks oft noch 1—2 geschälte, zerschnittene Äpfel zum Kraut. Feinschmecker kochen es sogar mit Champagner statt mit Wasser. Sobald sich das Kraut leicht zerdrücken läßt, ist es gar. Man schüttet dann, bei etwas zurückgeschobenem Deckel, alle Brühe ab und macht in einem kleinen Pfännchen das Schmalz glühend, röstet die feinwürfelig geschnittene Zwiebel hellgelb darin, rührt das Mehl

glatt hinein und giebt dies dann über das Kraut, fügt eine Tasse voll Fleischbrühe oder heißes Wasser hinzu und kocht es nochmals auf. Dann giebt man 2 Eßlöffel voll Wein hinein und versucht, ob es genügend gesalzen ist.

Einen sehr kräftigen Geschmack bekommt das Kraut, wenn man frisches Schweinefleisch in demselben Topfe mitkocht. Das Fleisch ist aber eher weich als das Kraut, weshalb man es erst später hineinlegt. Da das Kraut auf diese Weise fett genug wird, so braucht man es gar nicht mehr zu schmälzen, man giebt nur noch etwas Wein daran, und selbst dies ist nicht unbedingt nötig. Sehr fein zu Sauerkraut sind Feldhühner, Hasen- und Rehbraten, während auch frisches oder geräuchertes Schweinefleisch, Solberfleisch und Bratwurst sehr gut dazu schmeckt. Auch giebt man noch meistens Kartoffelbrei dazu. Sauerkraut läßt sich gut aufwärmen.

Nr. 29. Rotkraut.

1 festes kleineres Häuptchen Rotkraut,
50 g Schweineschmalz,
2 Eßlöffel voll Essig,
1 Eßlöffel voll Mehl,
½ *l* Fleischbrühe oder Wasser,
2 Eßlöffel voll Wein,
1 Apfel,
10 g Salz.

Man schneidet die äußern schlechten Blätter weg, hobelt das Häuptchen recht fein auf dem Krauthobel, bis auf die dicken weißen Rippen rund um den Strunk, welche man wegläßt; die kleinen Abfälle kann man auch noch benutzen, wenn man sie mit einem breiten Messer wie Nudeln schneidet. Man wäscht das Kraut, mischt es mit Essig und Salz und stellt 2½—3 Stunden vor Tisch das Fett in einem irdenen oder emaillierten Topfe auf, läßt es heiß werden, giebt das Kraut sowie den geschälten und geschnittenen Apfel hinein, läßt dies einige Augenblicke unter Rühren dämpfen, giebt kochende Fleischbrühe oder Wasser hinzu, deckt es zu und läßt es kochen, bis sich die dicksten Rippchen leicht zerdrücken lassen. Dann streut man das Mehl leicht darüber, rührt um und läßt es nochmals aufkochen. Nun giebt man Wein daran und nach Belieben wohl auch noch wenig Salz oder Essig. Schweinekoteletts, Hammelbraten, Bratwurst, Rauchfleisch, auch Wild sind angenehme Beilagen.

Nr. 30. Gemüse von weißen Rüben.

2 Suppenteller voll kleingeschnittene Rüben,
30 g Fett, am besten Butter,
1 Eßlöffel voll Mehl,

$^3/_4$ *l* Fleischbrühe oder heißes Wasser,
10 g Salz,
1 Theelöffel voll Zucker.

Man wäscht die Rüben, schält sie, schneidet sie in längliche Stückchen, wie Gelberüben, giebt sie mit dem Zucker und Salz ins kochende Fett, dämpft sie einige Minuten lang unter Umrühren, giebt Fleischbrühe oder Wasser daran, bedeckt den Topf und kocht die Rüben, bis sie, nach $^3/_4$—$^5/_4$ Stunden ungefähr, leicht zerbröckeln. Nun streut man Mehl leicht darüber, läßt es nochmals aufkochen und versucht, ob es genügend gesalzen ist. Hammel- oder Schweinefleisch sind richtige Beilagen.

Nr. 31. Gesellschaftsgemüse (für große Einladungen).

1 Suppenteller voll gekochte zarte Gelberübchen,
1 Suppenteller voll gekochte Pflückerbsen,
1 Suppenteller voll gekochte zerschnittene Spargeln (auch eingemachte),
1 Suppenteller voll gekochte frische Bohnen (auch eingemachte),
1 Suppenteller voll gekochter Blumenkohl oder Schwarzwurzeln,
1 Suppenteller voll gekochte runde feine Röstkartoffeln.

Jedes dieser Gemüse wird extra für sich nach den betreffenden Rezepten gekocht; man kann auch verschiedene andere Gemüse nehmen. Beim Anrichten legt man in die Mitte einer riesigen Platte den Braten, welcher tranchiert und wieder zusammengesetzt wurde, am besten eine schöne Ochsenlende, Reh- oder Hammelrücken, auch Rostbeef. Ringsherum bringt man dann die Gemüse in schöner Farbenzusammenstellung in kleinen Häufchen an. Die Gemüse dürfen aber nicht zu dünn sein, sonst fließen sie ineinander. Man giebt zu dieser Schüssel noch etliche Gemüseplatten mit Gemüse und Röstkartoffeln, damit es reicht.

Nr. 32. Frische Champignons (als Gemüse).

1 Suppenteller voll Champignons,
$^1/_2$ *l* gesalzene Fleischbrühe,
30 g Butter,
Einige Stäubchen Muskatblüte,
1 kleiner feingestoßener Zwieback,
$^1/_2$ Theelöffel voll Citronensaft,
1 Eidotter.

Die Schwämme müssen noch schneeweiß und fest sein. Man zieht die Haut von den Stielen ab, ebenso von der Oberfläche der Hütchen; dann streift man mit dem Messer das Blättrige von der

innern Hutfläche ab, wäscht die geputzten Schwämme in frischem Wasser, stellt die Butter aufs Feuer, giebt die Schwämme hinein, auch Muskat und Fleischbrühe dazu, bedeckt sie und läßt sie ungefähr ½ Stunde lang, aber langsam kochen. Darauf streut man Zwieback und etwa noch fehlendes Salz darüber, läßt die Brühe noch etwas einkochen, damit sie dicklich wird, und giebt beim Anrichten 1 Eidotter dazu. Als Beilagen: gebratenes Geflügel, Kotelett̄s, geräucherter Lachs.

Nr. 33. Frische Trüffeln.

1 Teller voll Trüffeln,
200 g Speckscheiben,
1 pfenniggroßes Stückchen Lorbeer,
1 kleiner Zweig Thymian,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
10 g Salz,
½ l feiner Weißwein,
20 g frische Butter.

Die Trüffeln reinigt man, indem man sie erst in warmem, dann in kaltem Wasser mit einer saubern Bürste tüchtig abreibt. Dann belegt man eine Kasserolle mit dem in dünne Scheiben geschnittenen Speck, giebt Lorbeer, Thymian, Salz, Pfeffer und die Trüffeln darüber, dann wieder Speckscheiben und darüber den Wein und das zerpflückte Stück Butter. Dieses Gericht läßt man, zugedeckt, 40 Minuten lang etwa, schmoren, worauf man es gleich recht heiß zur Tafel giebt. Es ist das feinste Gericht und wird nach dem Gemüse gegeben.

Nr. 34. Reisgemüse.

180 g Reis,
30 g Zwiebeln, auf dem Reibeisen gerieben,
¾ l gesalzene Fleischbrühe,
40 g Butter.

Der Reis wird belesen, nicht gewaschen; die Butter stellt man in einem emaillierten Topf aufs Feuer, läßt sie kochend werden, rührt die Zwiebeln hinein, röstet sie unter Rühren hellbraun, giebt den Reis hinein, röstet ihn langsam 10 Minuten lang mit, gießt die Fleischbrühe dazu, deckt es zu und läßt es unter öfterm Umrühren weich werden; sollte die Brühe verdampft sein, bevor der Reis weich ist, so gießt man etwas Wasser hinzu. Hat man noch Bratensauce, so rührt man sie zuletzt auch daran. Statt Fleischbrühe kann man auch Wasser, Salz und 1 Löffelchen voll Fleischextrakt nehmen. Nach 1—¾ Stunde etwa wird der Reis weich

sein, worauf man versucht, ob er genügend gesalzen ist. Am besten sind dazu Ragouts aller Art, Sauerbraten und Geflügel.

Nr. 35. Gemüse von getrockneten Bohnen.

1/2 kg weiße getrocknete Gemüsebohnen,	40 g Butter oder Schmalz,
2 *l* Wasser und 20 g Salz zum Abkochen,	1 nußdicke Zwiebel oder 2 Eßlöffel voll geriebener Weck,
	30 g geräucherter Speck.

Die Bohnen werden belesen, gewaschen und in kaltes Wasser gestellt, bis man sie kocht; am besten weicht man sie schon am Abend vorher ein. 2 Stunden vor Tisch stellt man sie mit 2 *l* kaltem Wasser und 20 g Salz aufs Feuer und läßt sie kochen, bis sie sich leicht zerdrücken lassen; wenn sie über Nacht eingeweicht waren, sind sie oft schon nach 1 Stunde weich; zerfallen dürfen sie nicht. Man rückt sie nun auf den Herdrand, wo sie nur noch heiß bleiben. Kurz vor Tisch giebt man den feinwürfelig geschnittenen Speck mit der feingeschnittenen Zwiebel in die kochende Butter und röstet Speck und Zwiebel hellgelb. Hiermit übergießt man die Bohnen, nachdem man dieselben abgeschüttet und auf eine Gemüseplatte gebracht hat. Beilagen: Sauerbraten, Hammelbraten, gebackene Leber, Rauchfleisch. Wer den Speck mit gerösteter Zwiebel auf den Bohnen nicht liebt, kann auch 2 Eßlöffel voll Weckmehl in der Butter gelb rösten und über das Gemüse geben. In diesem Falle nimmt man etwas mehr Butter.

Nr. 36. Gemüse von getrockneten Erbsen (Erbsenbrei).

1/2 kg getrocknete gelbe Erbsen,	30 g geräucherter Speck,
2 *l* Wasser zum Abkochen,	10 g Salz,
40 g Butter oder Schmalz,	1 nußdicke Zwiebel.

Man beliest und wäscht die Erbsen, stellt sie 2 Stunden vor Tisch mit kaltem Wasser auf den Herd und läßt sie langsam kochen; wenn sie beinahe weich sind, gießt man etwas von der Brühe ab und läßt sie dann in dem Rest derselben vollends weich werden, sodaß sie sich leicht mit dem Holzstößer stampfen lassen. Dann rührt man den Brei durch einen Durchschlag, giebt Salz dazu und, wenn nötig, noch etwas Suppe oder Wasser und stellt ihn heiß; er muß so dicklich wie Kartoffelbrei sein. Nun röstet man den

kleingeschnittenen Speck und die kleinwürfelig geschnittene Zwiebel in der heißen Butter in einem kleinen Pfännchen, giebt den Erbsenbrei auf eine Gemüseplatte und verteilt mit dem Löffel die Butter mit Zwiebeln darüber. Dies Gericht wird oft mit Sauerkraut gegeben, doch kann man es auch als Gemüse für sich geben, mit Beilagen von fettem Fleisch aller Art.

Nr. 37. Linsengemüse.

400 g recht dicke, vollkommene Linsen,
2 l Wasser zum Abkochen,
15 g Salz,
40 g Butter oder Schmalz,
30 g feinwürfelig geschnittener geräucherter Speck,
1 feinwürfelig geschnittene nußdicke Zwiebel.

Die Linsen werden belesen, gewaschen und am besten schon abends zuvor in kaltes Wasser gestellt, damit sie aufgehen; sie sind dann rascher weich. Andernfalls muß man sie schon 3 Stunden vor Tisch mit 2 l kaltem Wasser aufs Feuer bringen. Wenn sie beinahe weich sind, giebt man das Salz hinzu und kocht sie nun noch so weich, daß sie sich leicht zerdrücken lassen; aber zerfallen dürfen sie nicht. Nun stellt man sie auf den Herdrand, bis man sie anrichtet. Man schüttet sie dann auf den Durchschlag, giebt sie auf eine Gemüseplatte und giebt die in der Butter hellgelb geröstete Zwiebel nebst dem gerösteten Speck darüber. Beilagen: Bratwurst und Schweinefleisch.

Nr. 38. Pastinakengemüse.

1 hoher Suppenteller voll zerschnittene Pastinaken,
30 g Butter oder Schmalz,
1 Eßlöffel voll Mehl,
10 g Salz,
1 l Wasser, knapp gemessen.

Die dicken, weißen Wurzeln werden gewaschen, geschält und zerschnitten, wie Gelberüben. Man wäscht sie nochmals rasch durch frisches Wasser, giebt sie mit Butter, Salz und Wasser in einem emaillierten Topfe aufs Feuer und läßt sie unter zeitweisem Rühren, zugedeckt, kochen, bis sie sich ganz leicht zerdrücken lassen; dann streut man rasch das Mehl darüber, rührt es durch und läßt das Gemüse nochmals aufkochen, worauf man versucht, ob es genügend gesalzen ist. Die Pastinaken brauchen ungefähr 1 Stunde, bis sie

weich sind. Beilagen: falscher Rehbraten, Schweinefleisch, Schinken, Preßkopf.

Nr. 39. Gemüse von frischen grünen Bohnen.

2 Suppenteller voll Bohnen,
30 g Butter,
$^3/_4$ *l* Fleischbrühe oder heißes Wasser,
1 Eßlöffel voll Mehl,
8 g Salz und 1 Messerspitze voll Pfeffer,
1 fingergliedlanges Zweiglein Bohnenkraut.

Man wäscht die Bohnen, welche recht zart sein und beim Zerbrechen wie Glas springen müssen; wenn sie faserig aussehen und dicke Kerne haben, so sind sie zum Kochen zu alt. Beim Putzen zieht man mit einem scharfen Messer die Fäden von beiden Seiten der Bohnen herunter und schneidet die letztern in strohhalmfeine längliche Streifchen. Wem es an Zeit fehlt, der schneidet sie wohl auch in schräggezogene Vierecke. Nachdem die Bohnen geschnitten sind, wäscht man sie nochmals rasch durch kaltes Wasser und giebt sie ins heiße Fett in einem irdenen oder emaillierten Topfe, rührt gut um und giebt nach 10 Minuten Fleischbrühe oder Wasser, Pfeffer und Salz nebst Bohnenkräutchen dazu. Nachdem das Gemüse, in dem man manchmal rührt, ungefähr $1^1/_2$—2 Stunden lang, zugedeckt, gekocht hat und sich leicht zerdrücken läßt, streut man das Mehl leicht darüber, rührt um und läßt es nochmals aufkochen. Sollte während des Kochens die Brühe ganz verdampft sein, sodaß das Gemüse anhängen will, so gießt man noch wenig Wasser zu; manche lieben auch 1 Löffelchen Zucker an den Bohnen. Zuletzt versucht man, ob sie genügend gesalzen sind. Man giebt am besten warmen oder kalten Schinken, geräucherte Zunge, auch frische Heringe als Beilagen, doch paßt auch ein guter Braten oder Schweinefleisch dazu.

Nr. 40. Gemüse von frischen weißen oder gelben Wachsbohnen.

2 Suppenteller voll Bohnen, zart und frisch,
$2^1/_2$ *l* Wasser und 20 g Salz zum Abkochen,
30 g Butter,
1 Eßlöffel voll Mehl,
$^1/_4$ *l* Fleischbrühe oder Wasser,
1—2 Eßlöffel voll saurer Rahm und 1 Messerspitzchen voll Pfeffer.

Man kann die hellfarbigen Bohnen gerade so kochen wie die grünen im vorigen Rezept, doch gewöhnlich macht man sie mit einer Rahmsauce. Man zieht auf beiden Seiten die Fäden von den Bohnen herunter, nachdem man die letztern gewaschen hat, schneidet sie in schräge Vierecke, wäscht sie nochmals rasch und giebt sie ins kochende Salzwasser, am besten in einem emaillierten oder Blechtopfe. Nach einer Stunde ungefähr, wenn sich die Bohnen leicht zerdrücken lassen, schüttet man sie auf den Durchschlag, läßt die Butter in einer Kasserolle oder in einem emaillierten Topfe heiß werden, rührt das Mehl hinein, dann gleich auch die Fleischbrühe oder heißes Wasser, läßt es aufkochen, giebt die Bohnen nebst Pfeffer hinein, läßt sie nochmals aufkochen und versucht, ob sie genügend gesalzen sind. Vor dem Anrichten giebt man Rahm hinzu. Schinken und Roastbeef sind gute Beilagen dazu, auch Koteletts und Schweinefleisch.

Nr. 41. Gemüse von eingemachten grünen Büchsenbohnen.

1 Büchse voll eingekochte Bohnen (für 5 Personen: 1 Literbüchse),
30 g Butter,
1 kleiner Eßlöffel voll Mehl und 1 Stäubchen Pfeffer,
1/2 Tasse voll Fleischbrühe oder heißes Wasser.

Sind die Büchsen zugelötet, so läßt man sie entweder vom Spengler öffnen oder man spaltet den Deckel kreuzweise mit dem Beil und biegt dann die 4 Ecken auseinander. In neuester Zeit hat man aber mehr die Büchsen mit Deckeln und Gummiringen, welche man leicht selbst auf den Büchsen befestigen und abnehmen kann. Man giebt 1/2 Stunde vor Tisch die Bohnen aus der Büchse in die Butter, welche man in einer Kasserolle oder in einem irdenen Topfe heißgemacht hat; die Brühe schüttet man weg. Wenn die Bohnen heiß sind, giebt man wenig Mehl und Pfeffer darüber, rührt um, gießt noch etwas Fleischbrühe dazu, nach Belieben auch 1 kleines Stückchen Zucker, und läßt das Gemüse aufkochen, worauf man versucht, ob es genügend gesalzen ist. Für 5 Personen reicht der Inhalt einer Literbüchse nur, wenn man noch Kartoffeln dazu giebt, andernfalls nimmt man größere Büchsen; was man davon für eine Mahlzeit zuviel hat, kann man als Bohnensalat für den Abend herrichten. (Siehe „Salate“). Zu den Bohnen schmeckt am besten Schinken, Bratwurst, auch Braten aller Art.

Nr. 42. Gemüse von eingemachten weißen Wachsbohnen in Büchsen.

Eingekochte Wachsbohnen (für 5 Personen: 1 Literbüchse),
30 g Butter,
1 kleiner Eßlöffel voll Mehl,
1 hoher Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Tasse voll Fleischbrühe oder heißes Wasser.

Sind die Büchsen zugelötet, so läßt man sie entweder vom Spengler öffnen oder man spaltet den Deckel mit dem Beil kreuzweise und biegt dann die 4 Ecken auseinander. In neuester Zeit hat man aber mehr die Büchsen, deren Deckel mit Gummiringen versehen sind, daher leicht auf den Büchsen befestigt und von denselben abgenommen werden können. Man giebt $^1/_2$ Stunde vor Tisch die Bohnen aus der Büchse in die Butter, welche man in einer Kasserolle oder in einem irdenen Topfe heißgemacht hat; die Brühe schüttet man weg. Sobald die Bohnen heiß sind, giebt man wenig Mehl und Pfeffer darüber, rührt um, gießt Fleischbrühe oder Wasser dazu, nach Belieben auch 1 Messerspitzchen voll Zucker, läßt das Gemüse aufkochen, versucht, ob es genügend gesalzen ist, und rührt den Rahm daran. Eine gute Beilage ist Kalbsbraten, Schnitzel, auch Schinken. Der Inhalt von einer Literbüchse reicht für 5 Personen nur, wenn man noch Kartoffeln dazu giebt, andernfalls nimmt man größere Büchsen; sollte eine ganze Büchse voll Bohnen zuviel für eine Mahlzeit sein, so kann man von dem Rest Bohnensalat machen. (Siehe „Salate“).

Nr. 43. Gemüse von eingemachten Salzbohnen.

1 Suppenteller voll Salzbohnen,
2 *l* Wasser und 1 erbsengroßes Stückchen Soda zum Abkochen,
30 g Schmalz,
1 kleiner Eßlöffel voll Mehl und 1 Stäubchen Pfeffer,
1 Tasse voll Fleischbrühe oder heißes Wasser.

Die eingesalzenen Bohnen nimmt man aus dem Fasse oder Steintopfe, drückt die Brühe mit der Hand fest aus, wäscht den Faßrand inwendig, nebst Tuch, Brett und Stein mit frischem Wasser sauber, damit sich keine Kahmen bilden, und bedeckt die Bohnen wieder wie vorher; sollte die Brühe eingetrocknet sein und nicht mehr auf gleicher Höhe mit dem Bohnen stehen, so gießt man etwas kaltes abgekochtes Wasser mit wenig Salz hinzu.

Die Salzbohnen brauchen oft 3, manchmal auch 4 Stunden, bis sie weich sind. Man wäscht sie vor dem Kochen in frischem Wasser, giebt sie am besten in einem irdenen oder glasierten Topfe aufs Feuer und gießt soviel warmes Wasser darüber, daß sie gut davon bedeckt sind, giebt noch ein Splitterchen Soda daran, damit sie grün bleiben und rascher weich werden, deckt sie zu und läßt sie kochen, bis sie sich leicht zerdrücken lassen; man sieht währenddessen zuweilen nach, ob sie noch im Wasser liegen, andernfalls gießt man noch solches hinzu; man rührt auch zuweilen um. Sobald das Gemüse weich ist, schüttet man es auf den Durchschlag, giebt noch einen Schöpfer voll kaltes Wasser darüber und macht die Sauce. Man giebt in dem Topfe, worin die Bohnen gekocht wurden, das Schmalz auf das Feuer, und wenn es heiß ist, rührt man das Mehl hinein, dann auch gleich die Fleischbrühe und Pfeffer, läßt es aufkochen, rührt das Gemüse hinzu, läßt es nochmals aufkochen und versucht, ob es genügend gesalzen ist. Manche mischen zerstampfte Salzkartoffeln unter das fertige Gemüse; andere geben gekochte, weiße, getrocknete Bohnen dazu (siehe deren Zubereitung in Nr. 35). Beste Beilage ist Solberfleisch oder Bratwurst. Frisch abgekocht kann man die Salzbohnen auch zu Bohnensalat verwenden. (Siehe unter den „Salaten“).

Nr. 44. Gemüse von eingemachten Spargeln (wie frische).

1 Literbüchse voll eingekochte Spargeln (kleingeschnittene),
50 g frische Butter,
1 guter Eßlöffel voll Mehl,
1 Eigelb,
1 guter Eßlöffel voll saurer Rahm,
½ Theelöffel voll Essig (knapp),
½ l Wasser und 1 flacher Theelöffel voll Salz.

Sind die Büchsen zugelötet, so läßt man sie entweder vom Spengler öffnen oder man spaltet den Deckel mit dem Beil kreuzweise und biegt dann die 4 Ecken auseinander. In neuester Zeit hat man aber mehr die Büchsen mit Deckeln und Gummiringen, welche man leicht auf den Büchsen befestigen und abnehmen kann. ½ Stunde vor Tisch macht man die Sauce zu den Spargeln: man läßt die Butter in einem emaillierten Topfe heiß werden, giebt das Mehl hinein, rührt es rasch glatt, rührt gleich auch das heiße Wasser nebst Salz und Essig hinein, läßt es aufkochen, giebt die Spargeln hinein (die Brühe läßt man weg) und läßt sie aufkochen; sobald sie recht heiß sind, zieht man sie auf den Herdrand, giebt den sauren Rahm hinein und versucht, ob das Gemüse genügend gesalzen ist.

Es schmeckt genau so wie frische Spargeln. Eine Literbüchse voll kleingeschnittene Spargeln reicht für 5 Personen, wenn man noch Kartoffeln dazu reicht, andernfalls muß man eine größere Büchse nehmen. Bei Stangenspargeln braucht man 2 Literbüchsen für 5 Personen. Stangenspargeln werden auch nicht in der Sauce auf den Tisch gegeben, sondern man legt sie in heißes gesalzenes Wasser, bis sie heiß genug sind, hebt sie dann auf eine Spargelplatte und giebt die Sauce (zubereitet wie oben) extra in Saucieren dazu. Beste Beilagen zu Spargeln: Schinken, Wild, Geflügel, Lende, Zunge, Beefsteaks, gerollter Kalbsnierenbraten, Rumpsteak.

Nr. 45. Gemüse von eingemachten Pflückerbsen.

1 Literbüchse voll eingekochte Pflückerbsen,
30 g Butter,
1 kleiner Eßlöffel voll Mehl,
1 kleines Sträußchen feingehackte Petersilie,
1 Tasse voll Fleischbrühe oder heißes Wasser und Salz.

Sind die Büchsen zugelötet, so läßt man sie entweder vom Spengler öffnen oder man spaltet den Deckel mit dem Küchenbeil kreuzweise und biegt dann die 4 Ecken auseinander. In neuester Zeit hat man aber mehr die Büchsen, deren Deckel mit Gummiringen versehen sind, sodaß man sie leicht aufsetzen und abnehmen kann. Man giebt ½ Stunde vor Tisch die Erbsen (ohne die Brühe) in die Butter, welche man in einer Kasserolle oder in einem emaillierten Topfe heiß gemacht hat. Man rührt das Gemüse in der Butter um, giebt heiße Fleischbrühe oder Wasser mit wenig Salz daran, deckt den Topf zu und läßt die Erbsen heiß werden, streut das Mehl nebst der gehackten Petersilie leicht darüber und läßt es nochmals aufkochen, dann versucht man, ob es genügend gesalzen ist. Manche lieben es auch, eine Messerspitze voll Zucker in die Butter zu streuen. Gewöhnlich giebt man noch eine kleine Schüssel mit Gelberübchen oder Kartoffeln zu den Erbsen, da 1 Literbüchse voll etwas knapp für 5 Personen ist. Gute Beilagen sind: Schinken, Roastbeef, Lende, Beefsteaks, Kalbskeule.

Nr. 46. Gemüse von frischen Pflückerbsen.

1 *l* frisch ausgekernte Pflückerbsen,
30 g Butter,
1 Eßlöffel voll Mehl (knapp),
1 Tasse voll Fleischbrühe oder Wasser und 1 Theelöffel voll Salz,
1 Sträußchen gehackte Petersilie.

Die Erbsen wäscht man 1 Stunde vor Tisch rasch durch frisches Wasser, giebt sie in die kochende Butter, welche man in einer Kasserolle oder in einem emaillierten Topfe aufs Feuer gebracht hat, und läßt das Gemüse unter Umrühren einige Augenblicke lang schmoren, gießt dann heiße Fleischbrühe oder Wasser mit wenig Salz hinzu, deckt den Topf zu und rührt zuweilen im Gemüse; manchmal schon nach 20 Minuten sind die Erbsen so weich, daß sie sich leicht zerdrücken lassen, worauf man das Mehl und die Petersilie darüberstreut, leicht umrührt und die Erbsen noch einmal aufkochen läßt; nun versucht man, ob sie genügend gesalzen sind, und stellt sie auf den Herdrand, bis sie angerichtet werden. Beim Einkauf der Erbsen sehe man darauf, daß dieselben noch eine saftig-frische Farbe haben und nicht zu dick sind; sobald sie hart sind und weißlich aussehen, taugen sie nur noch zu Suppen. Man giebt meistens noch kleine Gelberübchen oder Salzkartoffeln mit den Erbsen zu Tisch. Gute Beilagen sind: Braten aller Art, Geflügel, besonders aber Schinken, Zunge und Schweinelachs oder Rauchfleisch.

Nr. 47. Gemüse von getrockneten Pflückerbsen.

- 1/2 kg getrocknete feine Pflückerbsen (sogenannte russische),
- 2 *l* Wasser zum Abkochen,
- 30 g Butter,
- 1 kleiner Eßlöffel voll Mehl,
- 1 Sträußchen Petersilie,
- 1 Tasse voll Fleischbrühe oder Wasser,
- 1 flacher Theelöffel voll Salz.

Die getrockneten kleinen grünen Pflückerbsen sind zwar nicht ganz so fein wie die in Büchsen eingekochten, allein sie schmecken doch auch recht gut und sind billiger. Man wäscht sie am Abend vorher und stellt sie in einer Schüssel voll Wasser hin; letzteres muß handbreit über den Erbsen stehen, denn sie quellen stark auf. 1 1/2 Stunde vor Tisch stellt man sie mit 2 *l* frischem kaltem Wasser in einem emaillierten Topfe aufs Feuer, ohne Salz, und läßt sie einmal aufkochen, schüttet dann das Wasser wieder fort und giebt nochmals frisches Wasser daran, in welchem man sie nun langsam kochen läßt, bis sie sich leicht zerdrücken lassen. Der öftere Wechsel mit dem Wasser ist nötig, damit sich der Heugeschmack, der dem getrockneten Gemüse anhaftet, verliert. Sind die Erbsen nun weich, so giebt man sie auf den Durchschlag, schüttet frisches Wasser darüber, stellt die Butter in dem Topfe aufs Feuer, läßt sie heiß werden (manche geben noch eine gute Messerspitze voll Zucker hinzu)

und dann kommen die Erbsen hinein; man rührt sie leicht um, streut Mehl und Petersilie darüber, rührt nochmals um, giebt die heiße Fleischbrühe und etwas Salz dazu und kocht das Gemüse, zugedeckt, noch einmal auf. Nachdem man versucht hat, ob es genügend gesalzen ist, stellt man es nebenbei auf den Herdrand, bis es angerichtet wird. Man reicht Schinken oder Zunge, auch Koteletts oder Beefsteaks oder Braten dazu.

Nr. 48. Gemüse von Rosenkohl.

1 hoher Suppenteller voll festgeschlossene Röschen,
1 1/2 *l* Wasser,
15 g Salz,
1 erbsengroßes Stück Soda zum Abkochen,
30 g Butter,
1 flacher Eßlöffel voll Mehl,
1 Tasse voll Fleischbrühe oder Wasser und Salz für die Sauce,
1 Messerspitzchen voll Pfeffer,
1 kleines Zwiebelchen.

Wenn der Rosenkohl nicht sehr festgeschlossen ist, so braucht man für 5 Personen viel mehr wie einen Suppenteller voll. Man putzt ihn, indem man die äußern fauligen Blättchen abschneidet; den Stiel unten spitzt man ein wenig zu, wäscht das Gemüse einigemal und giebt es 1/2 Stunde vor Tisch in das kochende Salzwasser, dem man ein Splitterchen Soda zusetzt, damit die grüne Farbe des Gemüses schön frisch bleibt. Am besten kocht sich das Gemüse in einem offenen Blechtopfe; nach 15—20 Minuten Kochzeit probiert man, ob sich die Röschen unten am dicken Stiele leicht zerdrücken lassen; sind sie weich, so schüttet man sie auf den Durchschlag und überbraust sie mit frischem Wasser. Nun macht man die Butter in einer Kasserolle heiß, schneidet die Zwiebel feinwürfelig hinein, röstet sie hellgelb, rührt rasch das Mehl hinein und dann auch schnell die Fleischbrühe oder heißes Wasser und wenig Salz nebst Pfeffer, läßt es aufkochen, giebt den Rosenkohl hinein, rührt alles leicht um und läßt es zusammen heiß werden, worauf man versucht, ob es genügend gesalzen ist. Schinken, Cervelatwurst, Preßkopf, Bratwurst, auch Braten und Schweinefleisch eignen sich als Beilagen. Auch ist ein Kranz von Kastanien rings um das Gemüse sehr hübsch. (Siehe „Kastanien“ in Nr. 19.)

Nr. 49. Wirsinggemüse.

1 schöner, großer Wirsingkopf,
3 *l* Wasser, 20 g Salz und
1 erbsengroßes Stück Soda zum Abkochen,

1 kleines Zwiebelchen,
$^1/_4$ *l* Fleischbrühe oder heißes Wasser für die Sauce nebst Salz,
30 g Butter oder gutes Fett (Schmalz, Bratenfett),
1 Eßlöffel voll Mehl,
1 Messerspitzchen voll Pfeffer.

Die äußern schlechten Blätter des Krautes schneidet man weg, durchsucht die andern Blätter sorgfältig auf beiden Seiten nach Mehltau, Schnecken oder Raupen und schneidet das Gemüse in halbhandgroße Stückchen; die zarten Rippen spaltet man einmal; an den äußern Blättern schneidet man wohl auch die harten Rippen weg. Man wäscht den Wirsing in frischem Wasser, läßt in einem größern emaillierten oder Blechtopfe 3 *l* Wasser mit 1 Handvoll Salz und 1 Splitterchen Soda kochen, giebt das Gemüse hinein und läßt es auf offenem Feuer ohne Deckel kochen, bis sich die Rippen leicht zerdrücken lassen, was nach ungefähr einer Stunde der Fall sein wird. Nun schüttet man das Gemüse auf den Durchschlag, überbraust es mit kaltem Wasser und drückt mit einem breiten Löffel alles Wasser heraus. $^1/_2$ Stunde vor Tisch röstet man das feingeschnittene Zwiebelchen in dem heißen Fett in einer Kasserolle hellgelb, rührt gleich das Mehl hinein, zuletzt die Fleischbrühe oder heißes Wasser und Salz und Pfeffer, läßt die Sauce aufkochen, rührt das Gemüse hinein und läßt es nun auch noch einmal aufkochen, worauf man versucht, ob es genügend gesalzen ist. Alles gesalzene Fleisch, auch gebackene Leber, Wild und gebratenes Fleisch eignet sich als Beilage. Will man eine elegante Schüssel, so garniert man das Gemüse mit einem Kranz von Kastanien. (Siehe „Kastanien“ Nr. 19.)

Nr. 50. Kürbisgemüse.

1 Suppenteller gehäuft voll Kürbisschnitzchen,
3 *l* Wasser und 25 g Salz zum Abkochen,
40 g Butter,
$^1/_2$ *l* Milch und 8 g Salz zur Sauce,
2 Eßlöffel voll Mehl,
1—2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Eigelb und 1 Theelöffel voll Essig.

Man schält den reifen Speisekürbis, entfernt alles weiche Innere, wäscht den Kürbis und schneidet ihn wie Gelberübchen in längliche Stückchen, giebt diese einige Minuten lang ins kochende Salzwasser und schüttet sie, sobald sie weich sind, auf den Durchschlag. Zur Sauce stellt man die Butter in einem emaillierten Topfe aufs Feuer, läßt

sie zergehen, rührt das Mehl glatt hinein, dann gleich die Milch nebst Salz darunter, läßt alles aufkochen, rührt Rahm und Ei dazu, giebt den Kürbis hinein und läßt das Gemüse noch heiß werden, aber nicht mehr kochen. Als Beilage: Schinken, Koteletts oder Sauerbraten, Bratwurst und Rauchfleisch.

Ochsenfleisch aller Art.

Nr. 1. Gekochtes Ochsenfleisch.

1 kg Ochsenfleisch (am besten Hochrippe oder Siegelstück),
2 1/2 *l* Wasser,
25 g Salz,
5 Scheibchen Selleriewurzel,
1/2 Stange Suppenlauch,
1 fingerlange Gelberübe.

Je nachdem das Fleisch von einem ältern oder jüngern Stück Vieh ist, braucht es mehr oder weniger Zeit zum Weichwerden; ein kleineres Stück braucht meistens 2 und ein Stück von 3—4 kg 3 Stunden, bis es sich mit der Fleischgabel leicht stechen läßt. Man sehe auch darauf, daß das Fleisch nicht frischgeschlachtet, sondern mindestens 2 Tage altgeschlachtet ist, sonst kocht sich das beste Ochsenfleisch zähe. Will man recht saftiges Fleisch, so muß man es ins kochende Wasser geben; wenn man es mit kaltem Wasser beisetzt, laugt es aus; man hat dann eine kräftige Suppe, aber weniger gutes Fleisch. Sobald das Fleisch, welches man, zugedeckt, langsam kochen läßt, Schaum bildet, hebt man diesen ab und giebt das Gewürze hinzu, und wenn sich das Fleisch weich stechen läßt, rückt man es nebenhin auf den Herdrand, bis man es zu Tisch bringt. Man kann Gemüse aller Art dazu geben, besser sind aber dazu Salate, Meerrettich, Kräutersauce, eingemachte Essigfrüchte, Zwiebelsauce, Sardellensauce oder auch einfach Senf. Wegen der verschiedenen Suppeneinlagen siehe bei den „Fleischsuppen" nach.

Nr. 2. Gebratenes Ochsenfleisch (Roastbeef).

$1^1/_4$ kg Roastbeef, auch englische Rippe, mindestens 3 Tage altgeschlachtet,
200 g Nierenfett (kann auch Bratenfett sein),
1 flacher Eßlöffel voll Mehl,
5 Pfefferkörner,
$^1/_2$ Blatt Weißkraut,
1 nußdicke Zwiebel, in Scheiben,
1 pfenniggroßes Stückchen Lorbeerblatt,
4 Scheibchen Selleriewurzel,
$^1/_2$ fingerlanges Gelberübchen,
15 g Salz,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe oder Wasser für die Sauce.

Frischgeschlachtetes Fleisch ist zähe, darum nimmt man altgeschlachtetes; auch ist es praktisch, ein größeres Stück zu nehmen, da $1^1/_4$ kg Fleisch, welche gerade für 5 Personen reichen würden, sich arg ausbraten; je größer das Stück, desto zarter wird es beim Braten. Man kann den Rest wärmen oder auch kalt geben. Ein kleines Roastbeef braucht ungefähr 2 Stunden, ein großes von 4 kg und mehr hat 3 Stunden zu braten, wenn das Fleisch ganz gar sein soll; es kommt dabei sehr auf den Herd an. Soll der Braten rosa sein, so hat ein solcher von 4 kg nur 2 Stunden lang zu braten, aber unter stetem Ubergießen mit Fett auf gelindem Feuer. Man klopft das Fleisch tüchtig mit dem Fleischklopfer auf dem Holzbrett, reibt es mit dem feinen Salz auf allen Seiten ein, stellt die Pfanne, welche nicht zu groß sein sollte, mit dem in feine Würfel geschnittenen Nierenfett aufs offene Feuer und giebt, wenn das Fett recht glühend ist, den Braten hinein, nebst Pfeffer, Kraut, Zwiebel, der zerschnittenen Gelberübe und der Sellerie, läßt dies auf offenem Feuer unter stetem Übergießen mit Fett braten, bis die Zwiebel anfängt hellgelb zu werden, dann rührt man das Mehl ins Fett, sieht auch einmal nach, ob der Braten auf der untern Seite schön goldbraun ist; er wird alsdann auf die obere Seite gedreht; man thut dies mit 2 Kochlöffeln; hineinstechen darf man nicht, sonst fließt der Fleischsaft heraus. Sobald der Braten, den man stets übergießt, auf beiden Seiten bräunlich ist, legt man die Ringe aufs Feuer, damit das Fett nicht brenzlich wird. Wer einen guten Bratofen hat, kann den Braten hineinschieben, sobald das Mehl im Fett ist; andernfalls läßt man die Pfanne offen auf dem Herd, bis das Mehl eine schöne dunkelbraune Farbe hat. Man muß den Braten öfter schieben, damit er nicht anhängt, dreht ihn auch nochmals und übergießt ihn oft. Sobald nun das Mehl hübsch dunkelbraun ist, gießt man Fleischbrühe oder Wasser dazu

und bedeckt die Pfanne. Wenn die Brühe, mit der man alle Viertelstunde lang immer wieder einmal den Braten übergießt, zuviel eingekocht ist, giebt man noch etwas heißes Wasser zu, sonst verbrennt die Sauce; dieselbe darf nicht zu breiig, aber auch nicht zu dünn sein. Wenn man denkt, daß das Fleisch weich sein könnte, sticht man einmal mit der Fleischgabel hinein; läßt es sich gut stechen, so hebt man den Braten auf eine erwärmte Platte und stellt ihn nebenbei auf den Herdrand, während man das Fett mit der Sauce durch ein Bratensieb treibt und in einem kleinern Topfe kurze Zeit ruhig stehen läßt, bis sich das Fett oben angesammelt hat; kochen darf es dabei nicht. Man hebt dann das Fett mit einem Löffel ab, giebt den Braten wieder in die Pfanne und die fertige Sauce darüber, nachdem man letztere noch versucht hat; ist sie zuviel eingekocht, so giebt man noch etwas Suppe dazu. Man bedeckt die Pfanne und stellt sie warm, bis der Braten zu Tisch kommt. Man sorge auch ja stets für eine warme Bratenplatte und Sauciere, im Winter auch für erwärmte Teller.

Zu Roastbeef passen alle frischen Gemüse, auch eingekochte Büchsengemüse, Salate und gekochtes Obst, Kartoffeln und Maccaroni.

Nr. 3. Beefsteaks von Ochsenlende (sehr kräftig).

1 kg Ochsenlende ohne Knochen oder 5 geschnittene Beefsteaks,
1/2 kg Fett, halb Butter und halb Schmalz, und 15 g feines Salz,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
1 nußdicke, feinwürfelig geschnittene Zwiebel,
1 Sträußchen feingehackte Petersilie,
1/4 l Fleischbrühe oder heißes Wasser,
1 Messerspitze voll Fleischextrakt,
1 Theelöffelchen voll Mehl.

Man bestellt sich entweder die Beefsteaks schon geschnitten oder man schneidet sie sich selbst wie folgt: man nimmt 1 kg Ochsenlende, auch Rindslende, am besten vom dicksten Teil, häutet das Fleisch, das heißt, man zieht die obere dicke Haut davon ab, und schneidet quer über den Faden mit einem großen, scharfen Messer 5 Scheiben herunter, etwa von der Dicke eines Daumens. Nun klopft man jedes Beefsteak mit dem Fleischklopfer, ohne es aber zu zerfetzen, legt alle nebeneinander, verteilt Salz, Pfeffer und Zwiebel (für Kranke nur Salz) über dieselben und bratet sie 10 Minuten vor Tisch. Man macht auf offenem Feuer das Fett in der Pfanne glühend, sodaß es hochaufzischt, wenn man ein Stückchen Zwiebel

hineinwirft. Dann giebt man die Beefsteaks hinein, mit der gewürzten Seite nach unten, und läßt sie auf beiden Seiten rasch braun werden, höchstens 8 Minuten lang, sonst werden sie hart; nachdem sie ungefähr 5 Minuten lang auf einer Seite gebraten haben, hebt man sie mit Messer und Gabel auf die andere Seite; hineinstechen darf man nicht, sonst fließt der Saft heraus. Wer das Fleisch gern rosa ißt, braucht es nur 6 Minuten lang zu braten. Nachdem man die Beefsteaks aus der Pfanne auf eine erwärmte Fleischplatte gehoben, schüttet man das Fett aus der Pfanne, bis auf etwa 3 Eßlöffel voll von dem Bodensatz; diesen letztern stellt man wieder aufs Feuer, rührt wenig Mehl dazu, röstet es rasch bräunlich, füllt es mit Fleischbrühe auf, läßt es einige Augenblicke lang aufkochen, dabei den Satz umrührend, versucht, ob es genügend gesalzen ist, und gießt es über die Beefsteaks, über die man noch etwas gehackte Petersilie streuen kann. Man giebt zu Beefsteaks meistens Röstkartoffeln mit grünem Salat, doch auch Gemüse aller Art.

Nr. 4. Haché (Gehacktes) von frischem Ochsenfleisch (rasch zubereitet).

$^3/_4$ kg feingehacktes Ochsenfleisch (ohne Knochen),
15 g Salz,
3 Eier,
1 kleines feingeschnittenes Zwiebelchen,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
50 g Butter.

Fleisch, Salz, Eier und Pfeffer rührt man durcheinander, stellt die Butter in einer Kasserolle aufs offene Feuer, läßt sie glühend werden, rührt die Zwiebel hinein, läßt sie hellgelb rösten, rührt das Fleisch schnell hinzu und läßt es, stets schnell rührend, 5 Minuten lang darin; sobald das letztere nicht mehr rot ist, sondern anfängt die Farbe zu verlieren, nimmt man es vom Feuer und trägt es mit Kartoffeln auf. Ein gutes Abendessen.

Nr. 5. Haché (Gehacktes) von gekochtem Ochsenfleisch.

$^3/_4$ kg gekochtes Ochsenfleisch oder Bratenreste,
30 g Butter,
1 nußdicke Zwiebel und 1 Messerspitzchen voll Pfeffer,
1 Theelöffelchen voll Senf (darf auch fehlen),
$^1/_4$ *l* Fleischbrühe,
1 Eßlöffel voll Weißwein,
10 g Mehl.

Allerlei Fleischreste kann man hierzu verwenden. Man hackt sie recht fein, so dick wie Stecknadelköpfe, und legt sie entweder in übriggebliebene Bratensauce, mit der man sie heiß macht, aber nicht kochen lassen darf, oder man macht folgende Sauce dazu: man röstet die feinwürfelig geschnittene Zwiebel mit der Butter in einem irdenen oder emaillierten Topfe hellgelb, rührt das Mehl hinein, läßt es einige Augenblicke lang mitrösten, giebt Fleischbrühe oder heißes Wasser und etwas Salz und Pfeffer dazu, läßt es aufkochen, rührt das Fleisch hinein, deckt es zu und läßt es heiß werden, aber nicht kochen; beim Anrichten giebt man 1 Eßlöffel voll Weißwein, nach Belieben auch etwas Senf dazu und versucht, ob es genügend gesalzen ist. Es ist eine Speise für den Abendtisch, zu Röst- oder auch zu Salzkartoffeln.

Nr. 6. Gehackte Beefsteaks.

1 kg Ochsenfleisch (Schwanzstück),	1 kleiner Theelöffel voll Mehl,
15 g Salz,	300 g gutes Fett,
1 nußdicke Zwiebel,	1 Messerspitzchen voll Pfeffer.

Man löst Knochen und alles, was häutig ist, vom Fleische ab, schneidet letzteres in kleine Stückchen und hackt es entweder auf dem Hackbrett mit dem Wiegmesser recht fein oder man giebt es in die Hackmaschine. Die Knochen, sowie allen Rückstand stellt man mit etwas kaltem Wasser auf den Herd, deckt das Töpfchen zu und läßt es kochen; mit dieser Fleischbrühe füllt man später die Sauce auf.

Das feingeschnittene Fleisch formt man mit der Hand zu 5 länglichen Klößen, welchen man die Dicke eines Daumens giebt; man muß sie recht fest ballen, damit sich keine Sprünge mehr zeigen; sie haben nun das Aussehen von Beefsteaks. Man legt sie nebeneinander auf ein Brett und verteilt Pfeffer, Salz und die feinwürfelig geschnittene Zwiebel darüber. 10 Minuten vor Tisch stellt man die Pfanne mit dem Fett aufs offene Feuer, läßt letzteres recht glühend werden, giebt die Beefsteaks mit der gewürzten Seite nach unten hinein, dreht sie nach 5 Minuten mit Messer und Gabel auf die andere Seite, aber ohne hineinzustechen, läßt sie auch auf der untern Seite goldbraun werden und hebt sie nach ungefähr 8 Minuten Bratzeit vorsichtig auf eine heiße Platte. Das Fett schüttet man aus der Pfanne, bis auf 3 Löffel voll vom Bodensatz, stellt diesen wieder aufs Feuer, rührt das Mehl hinein und röstet es rasch unter Umrühren hellbraun, gießt die Fleischbrühe hinzu, läßt die Sauce aufkochen, versucht, ob sie genügend gesalzen ist,

und giebt sie über die Beefsteaks. 1 Theelöffel voll geriebener Parmesankäse macht die Sauce sehr pikant.

Geröstete Kartoffeln und grüner Salat, auch Gemüse eignen sich als Beilage.

Nr. 7. Schmorbraten.

1 kg Ochsenfleisch (Schwanzstück, Pastetenstück),
100 g gutes Fett,
1 hoher Eßlöffel voll Mehl,
3 nußdicke, in Scheiben geschnittene Zwiebeln,
2 zerdrückte Wacholderkörner,
5 Pfefferkörner,
3 Scheibchen Selleriewurzel,
1 fingerlanges, geschabtes und in Scheibchen geschnittenes Gelberübchen,
15 g Salz,
$^1/_2$ *l* heißes Wasser oder Fleischbrühe für die Sauce.

Den Braten reibt man mit dem feinen Salz ringsum ein, stellt das Fett in der Bratpfanne aufs offene Feuer, läßt es recht heiß werden und giebt die Zwiebelscheiben nebst Gewürze hinein; wenn die Zwiebeln anfangen gelb zu werden, rührt man auch das Mehl hinein, röstet dies unter Umrühren hellbraun, giebt das Fleisch hinzu, und wenn letzteres auf der untern Seite hellbraun gebraten ist, dreht man es auf die andere Seite; hineinstechen darf man dabei nicht. Man muß häufig in der Sauce rühren, damit sie nicht anbrennt, dabei übergießt man auch das Fleisch mit dem Fett; sowie die Sauce eine schöne goldbraune Farbe zeigt, gießt man heiße Fleischbrühe oder Wasser daran, rührt die Sauce auf und lüpft den Braten, damit er nicht anhängt. Dann wird der Deckel auf die Pfanne gesetzt und die letztere selbst vom offenen Feuer gezogen, doch so gestellt, daß der Braten weiterschmort; man kann ihn auch in den Backofen schieben, wo er langsam in der Brühe schmort, bis er sich leicht stechen läßt, was bei kleinen Braten ungefähr $1^1/_2$, bei großen 3 Stunden lang dauert. Der Braten hängt gern an, weshalb man ihn öfter lüpft; sollte die Brühe zuviel eingedampft sein, so muß man noch etwas Wasser nachgießen.

Vor Tisch hebt man den Braten auf eine Platte und stellt diese warm, die Sauce schlägt man durch ein kleines Sieb, stellt sie einige Augenblicke lang ruhig hin, bis sich das überflüssige Fett abschöpfen läßt, und giebt sie dann in die Sauciere. Röstkartoffeln mit grünem Salat, auch frische Gemüse aller Art sind gute Beilagen, ebenso Klöße und Nudeln.

Nr. 8. Lendenbraten (Filet), sehr fein.

1 Ochsenlende von 6—8 kg (mit Knochen gewogen),
400 g gutes Fett, am besten Butter,
1 Eßlöffel voll Mehl,
10 Pfefferkörner,
2—3 nußdicke, in Scheiben geschnittene Zwiebeln,
1 pfenniggroßes Stückchen Lorbeerblatt,
1 halbeidicker, in Scheiben geschnittener Selleriekopf,
20 g feines Salz,
1 Handvoll geriebenes Milchbrötchen (trockenes),
1 *l* Fleischbrühe oder Wasser,
125 g Spickspeck.

Eine Ochsenlende wiegt oft 6—8 kg, mit Knochen; sie reicht dann auch für eine große Gesellschaft (ungefähr 20 Personen). Für 5 Personen rechnet man 1 kg Ochsenlende ohne Knochen; ohne die letztern ist der Braten anscheinend teurer, doch hat man sonst sehr viel Knochen dabei, welche man allerdings auch wieder zur Suppe verwenden kann. Es giebt auch kleinere Lenden von Kühen oder Rindern, welche bei guter Zubereitungsweise ebenfalls recht wohlschmeckend sind; sie gehen jedoch beim Braten sehr ein. Hat man nun eine Lende mit Knochen, so trennt man die letztern mit einem scharfen Messer vom Fleische ab, ebenso zieht man die dicke feste Haut von der obern Seite und schneidet auch alles übermäßige Fett weg, sodaß man ein schönes, langes, glattes Stück Fleisch vor sich hat, welches die Form eines Fisches zeigt. Knochen, Haut, Fett und die kleinen Fleischfetzchen, welche abfallen, stellt man in einem Blechtopfe mit kaltem Wasser aufs Feuer und füllt später mit dieser Brühe die Bratensauce auf; den Rest der Brühe verwendet man zur Suppe, nachdem man sie durch ein Sieb getrieben hat. Die Lende wird auf ein großes Brett gelegt und auf der obern schönen Seite gespickt, indem man den in ganz feine strohhalmdicke Streifchen geschnittenen Spickspeck mittels der Spicknadel reihenweise durch den Braten zieht; die Speckstreifchen müssen 5 cm lang sein. Kleinere Lenden brauchen 2, größere 4 Längsstreifen von Spickspeck. Nun streut man feines Salz auf beide Seiten des Bratens und stellt $^5/_4$ Stunden vor Tisch das Fett in der Pfanne aufs offene Feuer; sobald es ganz glühend geworden ist, giebt man das Gewürze nebst dem Braten hinein, letztern mit der gespickten Seite nach oben. Man übergießt mit einem Blechlöffel den Braten fortwährend; sobald die Zwiebeln anfangen gelblich zu werden, rührt man das Weckmehl und das Mehl hinein. Nun legt man die Herdringe aufs Feuer

und läßt das Mehl unter stetem Begießen des Bratens mit dem Fett hübsch braun werden; man schiebt den Braten auch manchmal, damit er nicht anhängt. Sobald der Satz im Fett braun genug ist, füllt man die Sauce mit Fleischbrühe oder Wasser auf, deckt die Pfanne zu und schiebt sie in den gut geheizten Bratofen. Man muß auch dann noch alle Viertelstunden nach dem Braten sehen, ihn schieben und übergießen. Je nach dem stärkern oder gelindern Feuer braucht eine größere Lende 1—1$^1/_4$ Stunden, um gar und schön rosa zu sein; wer sie gern ausgebraten hat, läßt sie etwas länger braten. In Häusern, wo der Kostenpunkt nicht in Frage kommt, wird die Lende in soviel kochende Butter gelegt, daß sie darin schwimmt; sie braucht dann nur 20 Minuten lang zu braten, ist aber natürlich auch köstlich. In keinen Braten darf man beim Umdrehen stechen, sonst fließt der Fleischsaft heraus. Beim Anrichten hebt man die Lende behutsam auf eine warme Platte und stellt diese in den offenen Backofen. Die Sauce gießt man durch ein kleines Blechsieb und stellt sie einige Augenblicke ruhig hin; sobald sich das Fett oben angesammelt hat, hebt man es mit einem Blechlöffel ab und füllt die Sauce, nachdem man versucht hat, ob sie genügend gesalzen ist, in die Sauciere. Lende ist einer der feinsten Braten; man kann sie ebensogut mit Röstkartoffeln und Salat, wie mit Maccaroni und Kompott, auch mit feinen Gemüsen reichen. Bei großen Gesellschaften giebt man häufig die Lende mit Gesellschaftsgemüse; sie kommt auf eine riesige Platte, nachdem man sie zerschnitten, aber wieder zusammengesetzt hat; ringsum setzt man dann kleine Häufchen von Gelberübchen, Bohnen, Erbsen, Röstkartoffeln u. s. w. oder man legt einen Kranz von kleinen feinen Röstkartoffeln darum. Selbstverständlich reicht man noch nebenbei mehr Gemüse in Schüsseln.

Nr. 9. Lende als Essigbraten.

Eine Lende ohne Knochen und Fett, jedoch nicht gehäutet, wird in einen Steintopf gelegt, dann giebt man dazu: 1 Handvoll Salz, 1 *l* Essig, 1 Theelöffel voll Pfefferkörner, 2 nußdicke Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und 1 Stück Schwarzbrotkruste. Man deckt den Topf zu und stellt ihn kühl. Nach 2—3 Tagen, während deren man die Lende einigemal im Essig umgedreht hat, kann man sie braten wie die frische Lende in vorstehendem Rezept. Nur muß man sie mit einem saubern Tuch etwas abtrocknen, da sonst die Sauce nicht braun wird; auch giebt man an die letztere

beim Anrichten 2 Eßlöffel voll sauren Rahm. Übrigens ist die frische Lende nahrhafter und besser als die Essiglende, man kann letztere nur länger aufheben. Sie ist eine Beigabe zu Kartoffeln aller Art und zu grünem und frischem Gemüse.

Nr. 10. Gefüllte Lende (eine feine kalte Platte für Abendgesellschaften).

1 Ochsenlende,
400 g gutes Fett, am besten Butter,
15 g Salz,
1 dickere, in Scheiben geschnittene Zwiebel.

Zur Füllung.

½ kg gesalzene und abgekochte kalte Ochsenzunge (siehe diese),
2 Eier, 30 g Butter,
5 g Salz und 1 Messerspitzchen voll Pfeffer,
½ Milchbrot, in kaltem Wasser erweicht und fest ausgedrückt,
½ Theelöffel voll gehackte Petersilie,
250 g feingehacktes Schweinefleisch,
1 kleine, feinwürfelig geschnittene Zwiebel.

Die gefüllte Lende eignet sich sehr für eine große Gesellschaft, der man ein kaltes Abendessen giebt, oder auch für Theegesellschaften und Bierabende. Sie kann nur kalt gegeben werden und muß schon tags vorher gemacht sein, sonst schneidet sie sich nicht glatt. Die Lende wird von Haut, Knochen, Fett und allem Anhängsel befreit, sodaß man nur ein langes, glattes, festes Stück vor sich hat. Dann spaltet man sie mit einem scharfen Messer zweimal auf der einen Seite der ganzen Länge nach, doch so, daß das Fleisch auf der andern Seite noch zusammenhängt wie die Blätter eines Buches. In diese beiden Spalten streicht man mit Löffel und Messer die Füllung. Diese richtet man her, indem man in einer Kasserolle die Butter aufs Feuer stellt, heiß werden läßt und ein Zwiebelchen hellgelb darin röstet; sodann nimmt man es vom Feuer, rührt es zusammen mit dem Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Petersilie, Milchbrot und Eiern recht glatt, schneidet die schön rotschimmernde Zunge, der man die Haut abgezogen hat, in strohhalmdicke und halbfingerlange Streifchen, mischt sie unter die Füllung, streicht sie mit einem breiten Messer zuerst in die unterste Spalte der Lende, näht diese mit dicker weißer Strickbaumwolle zu und verfährt mit der obersten Spalte ebenso. Die ganze Lende

wird dann mit vorher in heißem Wasser gut gebrühtem dickem Bindfaden dicht umwickelt, damit sie nicht platzt. Man bestreut sie von allen Seiten mit feinem Salz, läßt die Butter in der Bratpfanne auf offenem Feuer tüchtig glühend werden, giebt den Braten nebst Zwiebel hinein, begießt ihn fortwährend mit dem Fett und dreht ihn zuweilen auf eine andere Seite, sodaß er ringsum schön hellbraun wird; hineinstechen darf man dabei nicht. Ungefähr eine gute halbe Stunde lang läßt man die Lende braten, dann hebt man sie auf eine Fleischplatte, läßt sie bis zum andern Tage stehen, schneidet die Fäden mit der Schere durch, zieht sie heraus und schneidet das Fleisch vor Tisch in nicht zu dünne Scheiben, welche man schön auf eine Platte legt und ringsum mit krauser Petersilie verziert. Man kann eine Mayonnaise (siehe „Saucen“) oder auch feine Salate dazu reichen.

Nr. 11. Geräucherte Lende (hochfein, gut für Kranke).

1 schwere Ochsenlende,
150 g feingestoßenes Salz,
70 g feiner Zucker,
1 sauberes Stück alte Leinwand zum Umhüllen.

Man trennt mit einem scharfen Messer die Knochen und das Fett, sowie die kleinen losen Streifen von der Lende ab, sodaß man nur noch ein festes, glattes Stück Fleisch hat; die dicke Haut zieht man nicht ab, sie wird später beim Tranchieren weggeschnitten. Aus den Knochen und sonstigen Abfällen kocht man noch eine gute Suppe. Die Lende selbst legt man in einen Steintopf, bestreut sie mit dem Salz und Zucker und befeuchtet die letztern mit einem Wasserglas voll Wasser, damit sich bald Brühe bildet, in welcher man das Fleisch 5 Tage lang liegen läßt; man stellt es, zugedeckt, an einen kühlen Ort und dreht es täglich dreimal in der Brühe um. Nach 5 Tagen nimmt man die Lende heraus, legt sie auf ein Brett und trocknet sie mit einem reinen Tuche ab. Darauf näht man sie fest in ein Stück alte, saubere Leinwand und läßt sie beim Metzger wie Cervelatwurst räuchern, ungefähr 1 Tag lang. Nun hängt man die Lende noch 1—2 Tage lang hin, damit der Rauchgeschmack sich etwas verliert; danach trennt man die Hülle soweit auf, als man Fleisch schneiden will. Man schneidet mit einem scharfen, großen Küchenmesser möglichst dünne Scheiben davon, wie rohen Schinken; diese legt man einzeln auf ein Holzbrett, streicht sie mit der Breitseite des Messers noch recht dünn und breit auseinander, schneidet ringsum die harte Haut ab und legt

die Fleischstücke auf eine Platte, welche man ringsum mit Petersilie verzieren kann. Die Leinwand bindet man wieder über der angeschnittenen Lende fest, damit diese nicht austrocknet. Geräucherte Lende ist außerordentlich schmackhaft und leicht verdaulich, besonders für Kranke. Für Theegesellschaften oder für Bierabende giebt sie eine feine Platte; auch schmeckt sie vorzüglich zu allen frischen Gemüsen, Spargeln, Blumenkohl, Erbsen, Wirsing u. s. w. Man sollte die Lende aber im Verlaufe von 14 Tagen verbrauchen, da sie sonst zu sehr austrocknet.

Nr. 12. Gulasch von Ochsenfleisch (sehr kräftig).

1 kg Lende oder Grähfleisch (ohne Knochen),
60 g Butter,
1 hoher Eßlöffel voll Mehl,
4 nußdicke, in feine Scheibchen geschnittene Zwiebeln,
1 Messerspitze voll Pfeffer (nach Belieben noch mehr),
10 g feines Salz,
1 ½ Obertasse voll Fleischbrühe oder kochendes Wasser.

Hierzu kann man nur ganz zartes Fleisch nehmen, von der Lende oder das sogenannte Grähfleisch (schmale, lappige Stücke Ochsenfleisch, von welchen man die feste Haut abziehen muß). Man schneidet das Fleisch in centimeterdicke und fingergliedlange Stückchen, stellt 1 Stunde vor Tisch die Butter in einer Kasserolle auf das Feuer, läßt sie glühend werden, röstet unter Umrühren die feingeschnittenen Zwiebeln hellbraun darin, giebt das Mehl hinein, rührt es einige Augenblicke lang darin herum, giebt das Fleisch hinein, nebst Pfeffer und Salz, rührt es gut um, läßt es 10 Minuten lang mitrösten, gießt, wenn es nicht mehr rot ist, kochende Fleischbrühe oder Wasser dazu, deckt es zu und läßt es nun unter häufigem Umrühren langsam kochen, bis das Fleisch weich ist, was oft schon nach ½ Stunde der Fall ist; man probiert ein Stückchen, bevor man die Kasserolle nebenbei auf den Herdrand zieht. Dies Gericht wird auf eine tiefe Platte geschöpft und zu Kartoffeln aller Art, auch zu Salat und frischen Gemüsen gegeben, ist auch ein gutes Frühstücksgericht.

Nr. 13. Röllchen von Lende (sehr gut).

1 kg Lende ohne Knochen,
50 g geräucherter, feinwürfelig geschnittener Speck,
1 Messerspitzchen voll Pfeffer,
1 nußdicke, feinwürfelig geschnittene Zwiebel,

2 zerdrückte Wacholderkörner,
$^1/_2$ Eßlöffel voll Mehl,
20 g feines Salz,
1 Tasse voll Fleischbrühe,
400 g feines Fett, am besten Butter.

Das Fleisch schneidet man in centimeterdicke, handgroße Scheibchen, welche man auf dem Brett leicht mit dem Fleischklopfer schlägt, aber nicht zerfetzt. Die Stücke legt man nebeneinander, mischt das Salz mit Wacholder und Pfeffer, streut dies nebst dem Speck auf das Fleisch, rollt jedes einzelne Stück fest zusammen, umwickelt es mit einem Faden dickster Strickbaumwolle, streut die Zwiebelstückchen gleichmäßig über die Röllchen und drückt sie mit der Hand fest auf. $^1/_4$ Stunde vor Tisch läßt man das Fett in der Pfanne auf offenem Feuer glühend werden, giebt die Rouladen hinein, läßt sie 8—10 Minuten lang ringsum schön goldbraun braten (hineinstechen darf man nicht), legt sie schnell auf eine tiefe heiße Platte, gießt das Fett aus der Pfanne, bis auf den Rückstand von 2 Eßlöffeln voll, stellt diesen wieder aufs offene Feuer, rührt das Mehl hinein, röstet es hellbraun, füllt es mit der Fleischbrühe oder mit Wasser auf (in letzterm Falle kann man noch 1 Messerspitze voll Fleischextrakt zufügen) und läßt die Sauce noch einige Augenblicke lang aufkochen. Nun schneidet man die Fäden an den Röllchen mit der Schere auf, zieht sie herunter und übergießt das Fleisch mit der Sauce. Kartoffeln jeder Art mit Salat, auch Gemüse sind gute Beilagen, ebenso Nudeln und Klöße oder Kaiserschmarren (siehe „Mehlspeisen").

Nr. 14. Frikandellen.

$^1/_2$ kg Ochsenfleisch (es können auch gekochte Fleischreste sein),
$^1/_2$ kg Schweinefleisch (roh oder gekocht),
2 Sardellen (dürfen auch fehlen),
1 gut nußdicke Zwiebel und 1 nußdickes Stückchen Butter,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
10 g Salz,
$^1/_2$ Milchbrötchen, in kaltem Wasser erweicht und fest ausgedrückt,
1 Handvoll getrocknetes und geriebenes Milchbrötchen,
1—2 Eier,
150 g Fett zum Backen.

Man kann zu Frikandellen sowohl frisches Fleisch als auch Fleischreste aller Art verwenden; frisches Fleisch ist natürlich besser, muß aber einige Augenblicke länger braten. Man hackt das Fleisch auf dem Hackbrett recht fein, auch die entgräteten Sardellen, wenn man deren Geschmack am Fleische liebt. Dann mischt man darunter

das eingeweichte Milchbrot, Ei, Pfeffer und Salz; die Hälfte der Zwiebel schneidet man feinwürfelig in ein wenig kochende Butter, röstet sie auf offenem Feuer hellgelb und rührt dies auch unter die Fleischmasse, worauf man versucht, ob sie genügend gesalzen ist. Nun formt man mit der Hand gut eidicke Klöße, drückt sie etwas platt, aber so fest, daß keine Sprünge zu sehen sind, legt sie auf beiden Seiten in das geriebene Milchbrötchen und streut den Rest der feingeschnittenen Zwiebel über die Frikandellen. Man bäckt sie, indem man sie in glühendem Fett auf offenem Feuer während einiger Minuten auf beiden Seiten hellgoldbraun werden läßt. Sauce giebt man hierzu gewöhnlich nicht, doch kann man bei Frikandellen von frischem Fleisch eine ganz gute Sauce herstellen, wenn man das gebackene Fleisch aus der Pfanne nimmt, vom Fett etwas abschüttet und den Rest mit 1 Theelöffel voll geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse und etwas Fleischbrühe einen Augenblick lang aufkochen läßt. Diese Sauce wird dann über das Fleisch gegossen. Beilagen: Kartoffeln, grüne Gemüse, Salate.

Nr. 15. Hackbraten (blinder Hase).

- $^1/_2$ kg Ochsenfleisch ohne Knochen (Pastetenstück), fein gehackt,
- $^1/_2$ kg Schweinefleisch (Kammstück), fein gehackt,
- 15 g Salz,
- 1 feinwürfelig geschnittenes Zwiebelchen, in 10 g Butter gelbgeröstet,
- $^1/_2$ Milchbrot, in kaltem Wasser erweicht und ganz fest ausgedrückt,
- 1 pfenniggroßes Stückchen Lorbeerblatt,
- 3 Scheiben Selleriewurzel und 1 kleines Gelberübchen,
- 1 Theelöffel voll Mehl,
- $1^1/_2$ Tasse voll Fleischbrühe,
- 1 Ei,
- 1 Messerspitze voll Pfeffer,
- 1 trockenes geriebenes Milchbrötchen,
- 200 g gutes Fett zum Backen.

Man röstet in einem kleinen Pfännchen auf offenem Feuer die feingeschnittene Zwiebel hellgelb und rührt sie dann gleich unter das feingehackte Fleisch, nebst Salz, dem eingeweichten Milchbrötchen, Ei und Pfeffer. Nachdem die Masse gut durcheinander gearbeitet ist, formt man dieselbe mit der Hand auf einem Brett zu einem länglichen, zweifingerdicken Kloß, den man solange festdrückt, bis er keine Sprünge mehr zeigt; er hat die Form von einem Laib Brot. Nun bestreut man ihn ringsum mit dem geriebenen Brötchen. 20 Minuten vor Tisch stellt man das Fett in einer Pfanne

aufs offene Feuer, läßt es glühend werden, giebt den Braten vorsichtig hinein, nebst Sellerie, Gelberübchen und Lorbeer, und bäckt das Fleisch rasch auf beiden Seiten hellbraun, ohne es zu übergießen; beim Umwenden muß man den Braten vorsichtig mit dem Pfannkuchenheber schieben, sonst bricht er auseinander. Wenn er fertig ist, hebt man ihn auf eine warme Fleischplatte, gießt das Fett aus der Pfanne bis auf 2 Eßlöffel voll, rührt wenig Mehl dazu, läßt es hellbraun rösten, gießt die Fleischbrühe darunter, in Ermangelung derselben etwas Wasser und 1 Messerspitze voll Fleischextrakt, läßt die Sauce einen Augenblick lang aufkochen und treibt sie durch ein Sieb. Man braucht aber auch keine Sauce dazu und kann den Hackbraten warm oder kalt geben, warm zu Gemüsen und Salaten, kalt zu Thee oder Bier.

Nr. 16. Sauerbraten von Ochsenfleisch.

$1\frac{1}{4}$ kg Ochsenfleisch (Schwanz- oder Pastetenstück),
20 g Salz,
$\frac{1}{2}$ *l* Essig,
2 nußdicke Zwiebeln,
1 Lorbeerblatt,
1 Stückchen Schwarzbrotkruste,
10 Pfefferkörner,
1 zerdrückte Wacholderbeere,
1 guter Theelöffel voll Mehl,
200 g Fett zum Braten,
1 guter Eßlöffel voll saurer Rahm,
2 Tassen voll Fleischbrühe oder heißes Wasser für die Sauce,
1 kleines, in Scheiben geschnittenes Gelberübchen,
3 Scheiben Selleriewurzel,
50 g Spickspeck.

Das Fleisch wird mit der Hälfte des Salzes eingerieben, mit einer nußdicken Zwiebel, den Pfefferkörnern, dem Schwarzbrot und Lorbeerblatt in einen Steintopf gelegt und mit dem Essig übergossen. Zugedeckt stellt man es kühl und übergießt es täglich 2—3mal mit dem Essig, dreht es auch einigemal um. Nach 3 Tagen ist das Fleisch gut zum Braten; man legt es auf ein Brett, trocknet es mit einem saubern Tuche ab, sticht mit einem spitzen Messer 6—8 Löcher in den kleinen Braten (in einen größern mehr) und füllt die Öffnungen mit schmalen, unten keilförmig zugespitzten Stückchen Speck, damit das Fleisch saftig wird; dann reibt man es mit 10 g Salz ein. Ein großer Braten braucht 3, ein kleiner $1\frac{1}{2}$—2 Stunden zum Garwerden. Man stellt das Fett aufs offene Feuer und läßt es glühend werden, giebt eine nußdicke, in Scheiben geschnittene Zwiebel nebst Gelberübe, Sellerie und Wacholderbeere hinein, dann auch den Braten, übergießt ihn stets mit

Fett, bis die Zwiebel anfängt hellgelb zu werden, rührt das Mehl hinein, legt die Ringe aufs Feuer und läßt den Braten nun so-lange schmoren, bis das Mehl in dem Fett hübsch braun ist. Man muß das Fleisch drehen, wenn es auf der untern Seite bräunlich ist, dabei darf man aber nicht hineinstechen; man rührt häufig in der Sauce und schiebt das Fleisch, damit es nicht anbrennt. Wenn der Satz in dem Fett eine hübsche braune Farbe hat, gießt man die Fleischbrühe oder Wasser hinzu, bedeckt die Pfanne und läßt sie oben auf dem Herd oder unten im Backofen stehen, bis sich das Fleisch weich stechen läßt. Sollte die Brühe zuviel eingekocht sein, so gießt man noch etwas heißes Wasser nach; auch übergießt man das Fleisch alle Viertelstunden recht rasch. Vor dem Anrichten hebt man den Braten auf eine heiße Platte, gießt die Brühe durch ein Bratensieb in einen kleinen Topf, stellt sie ruhig hin, damit sich das Fett oben absondert, und hebt dies dann mit einem Löffel ab, worauf man den sauren Rahm unter die Sauce rührt und versucht, ob sie genügend gesalzen ist. Geröstete Kartoffeln, Maccaroni, Nudeln, Kaiserschmarren und Klöße eignen sich als Beilagen.

Nr. 17. Ragout von Ochsenfleischresten.

1 kg Ochsenfleischreste (gekocht oder gebraten, ohne Knochen),
60 g gutes Fett,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe oder heißes Wasser und Salz,
1 hoher Eßlöffel voll Mehl,
1 Eßlöffel voll Wein und $^1/_2$ Eßlöffel voll Essig,
1 nußdicke Zwiebel,
8 Pfefferkörner,
1 Messerspitze voll Zucker,
$^1/_2$ Theelöffel voll Kapern und 3 kleine, in Scheibchen geschnittene Essiggurken (dürfen fehlen).

Fleischreste aller Art, Ochsen-, Kalb- und Schweinefleisch, verwendet man noch, indem man sie in einer Sauce aufwärmt. Man schneidet das Fleisch in Portionen, läßt das Fett in einer Kasserolle heiß werden, rührt das Mehl und den Zucker hinein, läßt es unter stetem Rühren hübsch braun rösten, rührt Fleischbrühe oder Wasser hinzu, giebt die Pfefferkörner nebst der geschälten und gespaltenen Zwiebel hinein, läßt alles aufkochen, versucht, ob es genügend gesalzen ist, legt das Fleisch hinein, deckt es zu und läßt es nebenbei auf dem Herd langsam heiß werden, aber nicht kochen, sonst bekommt es einen schlechten Geschmack; man rührt auch öfter darin. Vor dem Anrichten giebt man 1 Eßlöffel voll Wein und $^1/_2$ Eßlöffel voll Essig hinzu. Wer das Pikante liebt, fügt noch einige

Kapern und kleingeschnittene Essiggurken hinzu. Man kann die Fleischreste zu diesem Gericht einige Tage lang sammeln, bis man genug davon hat, hebt sie aber, damit sie sich halten, in einem Gefäß mit Essig auf. Kartoffeln aller Art, namentlich Kartoffelsalat, auch Klöße und Nudeln sind passende Beilagen.

Nr. 18. Gewärmter Braten.

Will man einen Braten wärmen und hat man noch Sauce davon, so giebt man diese in einem kleinern Topfe auf den Herd, schneidet den Braten in Scheiben, legt diese in die kalte Sauce, rührt beides um, giebt, wenn nötig, noch wenig Fleischbrühe oder Wasser und Salz dazu, deckt es zu und läßt es langsam unter zeitweiligem Umwenden heiß werden; kochen darf es nicht, sonst bekommt es einen schlechten Beigeschmack.

Nr. 19. Rohgehacktes Ochsenfleisch (wie Cervelatwurst).

½ kg Ochsenfleisch vom Pastetenstück, ohne Knochen,
10 g feines Salz,
1 Messerspitzchen voll Pfeffer,
1 Messerspitzchen voll feingehackte Zwiebel,
1 großes Ei.

Das Ochsenfleisch läßt man vom Metzger auf dem sauber abgeriebenen Hackklotz möglichst feinhacken, knetet es mit Zwiebel, Ei, Salz und Pfeffer tüchtig durch, formt es zu einem flachen Kloß, legt es auf eine kleine Fleischplatte und hackt mit dem Messer kreuzweise leicht über die Oberfläche, damit es kleine Karreaus giebt, wodurch es ein schöneres Aussehen erhält. Man giebt das Hackfleisch mit Butterbrot zu Thee oder Bier; es ist sehr schmackhaft, ähnlich wie Cervelatwurst, nur zarter.

Nr. 20. Ochsenzunge (gesalzen und geräuchert).

1 Ochsenzunge, auch Zunge einer Kuh oder eines Rindes,
150 g Salz,
1 Messerspitze voll Kalisalpeter (der schönen Farbe wegen),
1 Weinglas voll kaltes Wasser.

Die Zunge wird so oft in kaltem Wasser gewaschen, bis sie nicht mehr schleimig ist; die Knorpelteile am dicken Ende schneidet man weg. Man giebt Wasser, Salz und Salpeter in einen Steintopf, wälzt die Zunge in der Brühe, damit sie ringsum davon umgeben ist, deckt sie zu und stellt sie kühl. Täglich dreht man das

Fleisch 2—3mal in der Brühe um. Nach 8—10 Tagen nimmt man die Zunge heraus, trocknet sie mit einem saubern Tuche ab und läßt sie vom Metzger räuchern. An einem trockenen, luftigen Orte läßt sie sich mehrere Wochen lang, hängend, so aufheben. Vor dem Gebrauch legt man sie einen Tag lang in kaltes Wasser, stellt sie dann mit frischem Wasser ohne Salz aufs Feuer, läßt sie langsam kochen und probiert nach 3—4 Stunden, ob sie sich weich stechen läßt; sie muß sehr weich sein, denn nach dem Erkalten wird sie wieder härter; wenn man mit der Gabel in die dünne Spitze sticht, muß das Fleisch leicht wieder von der Gabel fallen, dann ist es gar. Nun läßt man die Zunge in der Brühe erkalten; sie hat eine sehr harte weiße Kruste, welche man, bevor man die Zunge schneidet, herunterzieht. Man schneidet strohhalmdicke Scheiben von der letztern, ordnet sie hübsch auf einer Platte und verziert diese mit Petersilie.

Man kann die Zunge auch ungeräuchert kochen, sowie sie aus der Salzbrühe kommt; dann ist sie etwas schneller gar, auch braucht man sie natürlich vor dem Kochen nicht erst einzuweichen wie die geräucherte Zunge. Man kann auch die Zunge vom frischgeschlachteten Ochsen gleich kochen, man giebt dann viel Salz ins Wasser; doch ist sie weit besser, wenn sie in der Salzbrühe gelegen hat. Zunge ist eine feine Beilage zu allen jungen Gemüsen, auch giebt man sie gern mit Butterbrot zu Thee oder Bier. Sie reicht für ungefähr 10 Personen (wenn man nur Zunge giebt).

Nr. 21. Zungenragout (für 10 Personen reichend).

1 große Ochsenzunge,
3 *l* Wasser,
50 g Salz,
50 g Mehl,
2 nußdicke Zwiebeln,
10 Pfefferkörner,
1 hoher Theelöffel voll Kapern oder kleingehackte Essiggurken,
1 Gläschen voll Weißwein,
125 g Butter.

Man wäscht die Zunge solange in frischem Wasser, bis sie nicht mehr schleimig ist, schneidet die Knorpelteile vom dicken Ende weg, giebt die Zunge mit dem Salz ins kochende Wasser (in einem Blechtopfe) und läßt sie, zugedeckt, langsam kochen, ungefähr 3 Stunden lang. Die Zunge ist gar, sobald sie sehr leicht von der Gabel abgeht, wenn man in die dünne Spitze sticht; diese ist nämlich am härtesten. Man läßt die Zunge in der Brühe

erkalten, schält dann die dicke helle Haut ab und schneidet sie auf dem Brett in strohhalmdicke Scheiben, nach der Spitze zu ganz schräg. 1/4 Stunde vor dem Anrichten legt man diese Scheibchen in die Sauce und läßt sie, zugedeckt, darin heiß werden, aber nicht kochen. Die Sauce kann man weiß oder dunkelbraun machen; in letzterm Falle röstet man das Mehl erst unter stetem Rühren in der Butter braun, bevor man die Brühe darangiebt. Zur weißen Sauce läßt man die Butter in einer Kasserolle glühendheiß werden, rührt das Mehl glatt hinein, rührt von der Zungenbrühe soviel hinzu, bis man eine dickliche Sauce hat, die man mit der gespaltenen Zwiebel nebst Pfeffer 5 Minuten lang unter Rühren aufkochen läßt, dann giebt man Wein, Kapern und Gurken hinein, auch, wenn nötig, noch Zungenbrühe, und versucht, ob die Sauce genügend gesalzen ist. Nun legt man die in Scheiben geschnittene Zunge in die Sauce und läßt sie, zugedeckt, darin heiß werden, aber nicht kochen. Hat man die Sauce hell gelassen, also das Mehl nicht braun geröstet, so kann man einen oder zwei gute Eßlöffel voll sauren Rahm beim Anrichten daruntergeben; die Kapern und Gurken gehören nicht unbedingt zu der Sauce, man kann statt deren einige Tropfen Essig nehmen. Kartoffelsalat mit grünem Salat gemischt, auch Röstkartoffeln sind gute Beilagen, ebenso Nudeln und Klöße.

Nr. 22. Gesalzenes Ochsenfleisch (kalt zu essen).

2 kg vom Schwanzstück eines Ochsen,
80 g Salz,
1 Messerspitzchen voll Kalisalpeter,
1 Weinglas voll Brunnenwasser.

Man giebt Wasser, Salz und Salpeter in einen Steintopf, reibt das Fleisch mit diesem Salzbrei auf allen Seiten fest ein, legt es auch in den Steintopf, deckt es zu und stellt es 8 Tage lang an einen kühlen Ort; täglich dreht man es 2—3mal in der Brühe um. Dann bringt man in einem Blechtopfe 3 *l* Wasser ohne Salz zum Kochen, legt das Fleisch hinein, schäumt es ab und läßt es, zugedeckt, langsam weichkochen; es braucht 2—2 1/2 Stunden Zeit und muß sich leicht von der Gabel abstreifen lassen, wenn man hineinsticht. Nachdem es erkaltet ist, kann man es zu Tisch geben; man schneidet feine Scheiben davon zu Thee, Bier oder auch zu grünen Gemüsen. Es läßt sich mehrere Tage lang aufheben.

Nr. 23. Ochsenherz (falscher Rehbraten).

1 Ochsenherz,
$^3/_4$ *l* Essig,
20 g Salz,
10 Pfefferkörner,
2 nußdicke, geviertelte Zwiebeln,
1 Stückchen Schwarzbrotkruste,
1 Lorbeerblatt und 1 Wachholderbeere,
100 g geräucherter Spickspeck,
1 Gelberübchen,
4 Scheiben Selleriewurzel,
2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Eßlöffel voll Mehl,
1 guter Eßlöffel voll geriebenes Schwarzbrot,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe oder heißes Wasser für die Sauce,
$^1/_2$ kg gutes Fett, halb Butter und halb Schmalz.

Die Ochsenherzen sind in der Größe sehr verschieden; für 5 Personen reichen $1^1/_4$ kg, doch sind die Herzen meistens viel schwerer; es giebt aber auch viel Abfall dabei. Man wäscht das Fleisch, damit das geronnene Blut wegkommt, dann schneidet man alles Häutige und Sehnige ab, legt das Herz in einen Steintopf, giebt 20 g Salz, 1 nußdicke Zwiebel, Brot, Pfeffer und Lorbeer nebst Essig darüber, deckt es zu und stellt es 5 Tage lang an einen kühlen Ort; täglich zweimal dreht man es im Essig um. Vor dem Braten nimmt man es aus dem Essig, läßt es auf einem Holzbrett abtropfen, schneidet den Spickspeck in strohhalmdicke und 5 cm lange Streifchen und zieht diese mit der Spicknadel reihenweise durch die äußere Seite des Herzens. Bei großen Herzen stellt man 3 Stunden, bei kleinern 2 Stunden vor Tisch das Fett in der Pfanne aufs offene Feuer, läßt es glühend werden, giebt eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, die Sellerie nebst Gelberübe, eine zerdrückte Wacholderbeere, sowie einen Löffel voll geriebenes Brot hinein, rührt es einen Augenblick lang und legt dann auch das Herz hinein, mit der gespickten Seite nach oben. Man begießt das letztere tüchtig mit dem heißen Fett solange, bis die Zwiebelstücke anfangen hellgelb zu werden, dann rührt man das Mehl ins Fett. Nun schiebt man das Fleisch entweder in den Bratofen oder man läßt es, zugedeckt, auf dem Herd, aber nicht mehr auf offenem Feuer, weiterbraten, bis das Mehl oder der Satz im Fett hübsch braun ist; man muß den Braten während der Zeit öfter hin- und herschieben, damit er nicht anhängt; auch übergießt man ihn dabei mit Fett. Sowie der Satz braun geworden ist, gießt man Fleischbrühe oder heißes Wasser hinzu und läßt den Braten weiterkochen, bis er sich leicht mit der Gabel stechen läßt; sollte inzwischen die

224788

Brühe zuviel eingedampft sein, so giebt man noch etwas Wasser hinzu. Sobald das Herz weich ist, hebt man es auf eine erwärmte Platte, treibt das Fett nebst Satz durch ein Bratensieb, stellt den Topf ruhig hin, damit sich das Fett auf der Oberfläche sammelt, und hebt dies dann ab. Die Sauce versucht man, ob sie genügend gesalzen ist, und giebt hierauf den sauren Rahm darunter. Geröstete Kartoffeln, Kartoffelsalat, auch Klöße, Nudeln, Schwarzwurzeln, Kohlrabi, Blumenkohl und grüne Gemüse eignen sich gut als Beilage zum Ochsenherzen.

Nr. 24. Hamburger Rauchfleisch (ähnlich dem Schinken).

3 kg Nagelstück von einem schönen Ochsen,	5 g Kalisalpeter,
	40 g feines Salz.

Das Nagelstück ist ein rundes, langes Stück ohne Knochen, mit einer Haut umgeben, es liegt im Hinterviertel, vom Schwanz nach den Beinen hin an der äußern Seite; in die das Stück umgebende Haut darf man nicht schneiden, auch muß das Fleisch frisch sein. Man legt es 4 Minuten lang in brausend kochendes Wasser, damit das Eiweiß an der Außenseite des Fleisches gerinnt, hebt das letztere dann rasch mit 2 Kochlöffeln heraus, reibt es fest und schnell mit dem mit Salpeter untermischten feinen Salz auf allen Seiten ein und hängt es zum völligen Erkalten und Trocknen auf. Andern tags läßt man es $^1/_2$ Tag lang beim Metzger räuchern, hängt es 10—14 Tage lang an einen kühlen, luftigen Ort und schneidet es dann roh, nach und nach, je nach Bedarf, wie rohen Schinken, in ganz dünne Scheiben, deren harten Rand man auf dem Schneidbrett wegschneidet; man streicht die Scheiben dann auch mit einem breiten Messer auf dem Brett recht groß und breit auseinander, wodurch sie hübscher aussehen. Eine kräftige Speise zu Butterbrot mit Thee oder Bier.

Nr. 25. Gesalzener Brustkern (für einen größern Haushalt).

300 g Salz,	$1^1/_2$ *l* Wasser,
50 g weißer Zucker,	5—6 kg Ochsenbrust.
10 g Kalisalpeter,	

Ist der Ochse sehr fett, so nimmt man besser die Bei- oder Nebenbrust, welche weniger fett ist als die eigentliche Ochsenbrust. Die Knochen läßt man vom Metzger ausschneiden, kocht $1^1/_2$ *l*

Wasser mit dem Salz, Zucker und Salpeter solange, bis die Brühe klar ist, läßt sie völlig erkalten, legt das Fleisch in einen Steintopf, gießt die Salzbrühe darüber, bedeckt es und stellt es 14 Tage lang an einen kühlen Ort; täglich 2—3mal dreht man es um. Nach 14 Tagen nimmt man den Brustkern aus der Brühe, rollt ihn auf einem Brett recht fest zusammen, umwickelt ihn mit Bindfaden, legt ihn in einen Blechtopf mit kochendem, schwachgesalzenem Wasser und läßt ihn, zugedeckt, bei mäßigem Feuer 2½—3 Stunden langsam kochen, bis er sich leicht mit der Fleischgabel stechen läßt. Dann hebt man das Fleisch auf ein Schneidbrett, legt ein anderes darüber und beschwert dies noch mit Gewichten, bis das Fleisch völlig erkaltet ist. Beim Gebrauch schneidet man es wie Schinken und giebt es zu Thee, Bier oder zu grünen Gemüsen.

Man kann den Brustkern, wenn er aus der Salzbrühe kommt und gerollt ist, auch räuchern und einige Zeit aufheben, bevor man ihn kocht.

Nr. 26. Deutsches Corned beef (für einen größern Haushalt).

1 Schwanzstück vom Ochsen, ohne Fett und Knochen, 2 kg schwer.

Zur Salzlake.

3 *l* Wasser,
3 Eßlöffel gehäuft voll grobes Salz,
½ Theelöffelchen voll Kalisalpeter,
1 Eßlöffel voll Zucker.

Man erhält auch eine gute Suppe von dem Ochsenfleisch, wenn man das nötige Wasser und Salz in einem Blechtopfe brausend kochen läßt, dann das Fleisch hineingiebt und dies ungefähr 2½—3 Stunden lang stetig kochen läßt, bis es leicht von der Gabel abgeht. Die Suppe verwendet man gleich, während man das Fleisch, nachdem es erkaltet ist, in einen Steintopf legt und mit einer Lake übergießt, die man folgendermaßen herstellt. Man kocht 3 *l* Wasser und das Salz nebst Salpeter und Zucker in einem Blechtopfe, bis sich alles aufgelöst hat, läßt es erkalten und gießt es über das Fleisch, deckt es zu, stellt es kühl und dreht es 6—8 Tage lang täglich 2mal in der Brühe um. Dann schneidet man dünne Stücke davon ab und giebt sie zu Thee oder Bier, auch zu grünen Gemüsen.

Nr. 27. Dresdener Kaiserroulade (für 6—7 Personen).

1 kg gehacktes Ochsenfleisch,
$^1/_2$ kg gehacktes Schweinefleisch,
3 in Wasser gut eingeweichte und gut ausgedrückte Brötchen,
3 Eier,
65 g Salz,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
1 Eßlöffel voll Kapern,
150 g feinwürfelig geschnittener Spickspeck,
1 gut nußdicke, feingeschnittene Zwiebel, in eidicker Butter gelb geröstet.

$^1/_4$ kg Schmelzbutter zum Braten der Roulade und 1 Ei zum Bestreichen derselben,
1 Teller voll Rührei von 6 Eiern (die Bereitung desselben siehe unter „Eierspeisen").

Obige eingeklammerten Zuthaten werden gut durcheinandergearbeitet, dann macht man die gerührten Eier. Nun breitet man die Fleischmasse auf einem mit Weckmehl bestreuten Brett zu einem länglichen, fingerdicken Viereck auseinander, die beiden Seiten rechts und links dünner als in der Mitte; längs der Mitte streicht man das Rührei, klappt beide Seiten von rechts und links darüber, bestreicht die Roulade mit zerschlagenem Ei, streut geriebenen Weck oder Mehl von Zwieback darüber, läßt die Butter auf offenem, gelindem Feuer kochend werden, giebt den Braten hinein und bratet ihn wie Hackbraten, ungefähr 25 Minuten lang, auf 2 Seiten schön braun.

Nr. 28. Rumpsteak.

Man bestellt sich von altgeschlachtetem Ochsenfleisch für jede Person ein Rumpsteak — für 5 Personen ungefähr 1 $^1/_4$ kg — und klopft die Stücke einzeln tüchtig auf dem Holzbrett, aber zerfetzen darf man sie dabei nicht. Nun stellt man 10 Minuten vor Tisch die Pfannkuchenpfanne aufs offene Feuer, läßt sie heiß werden, bestreicht sie gut mit einem Stück geräucherten Speck oder mit etwas Butter, legt sofort die Rumpsteaks hinein, soweit sie bequem Platz darin haben, und sieht dann gleich auf die Uhr. Man läßt das Fleisch genau 5 Minuten lang braten, indem man es fortwährend mit Messer und Gabel von einer Seite auf die andere dreht, sonst verbrennt es; nach 5 Minuten hat es eine schöne braune Farbe. Man hebt es gleich auf eine erwärmte Platte (hineinstechen darf man nicht) und streut auf jedes Stück eine Messerspitze voll Salz, dem man etwas Pfeffer beigemischt hat. Den wenigen sehr

kräftigen Fleischsaft schüttet man aus der Pfanne über das Fleisch, stellt die Pfanne wieder über das Feuer, streicht sie mit Speck aus und bäckt auch den Rest des Fleisches. Wenn nun alle Stücke gebacken sind, giebt man die Pfanne wieder aufs Feuer, legt ein halbeidickes Stück Butter hinein, läßt sie gelb werden, schneidet ein Zwiebelchen in dünnen Scheiben hinein, läßt es braun werden, schüttet $^1/_2$ Tasse voll Fleischbrühe hinzu, kocht alles einmal auf und schüttet es über das Fleisch, welches in der Sauce auf den Tisch kommt. Eine kräftige Beilage zu frischen Gemüsen und Salaten.

Nr. 29. Pichelsteiner.

- $^3/_4$ kg Lende oder Grähfleisch von einem fetten Ochsen,
- Für 20 Pfennige Ochsenmark und 1 eidickes Stück Butter,
- 15 g Salz und 1 Messerspitzchen voll spanischer Pfeffer,
- 1 faustdickes Stück vom Weißkrauthaupt,
- 1 faustdickes Stück vom Wirsinghaupt,
- 1 mittelgroßer Kohlrabi,
- 3 fingerlange Gelberüben,
- Die Hälfte einer kleinern Lauchstange,
- Die Scheibchen eines gut nußdicken Selleriekopfes,
- 5 mittelgroße Kartoffeln.

Man schneidet das Fleisch in kleine Würfel; Wirsing und Weißkraut schneidet man in Streifchen wie Nudeln; Kohlrabi, Gelberüben und Sellerie werden geschält und in Scheibchen geschnitten, ebenso die Kartoffeln; auch der Lauch wird in kleine Stückchen geschnitten. Dann giebt man Butter und Ochsenmark in einen gut schließenden Topf für Pichelsteiner oder statt dessen in eine nicht allzu weite Bratpfanne mit festschließendem Deckel. Das Fett läßt man auf offenem Feuer glühend werden, giebt dann alle Bestandteile gut gemischt hinein, wenn möglich etwas Bratensauce oder eine kleine Tasse voll Fleischbrühe darüber, schließt den Topf, stellt ihn vom offenen Feuer fort und läßt den Inhalt langsam dämpfen, ungefähr $1^1/_2$ Stunde lang. Pichelsteiner ist ein Gericht für sich, ohne Beilage, und wird in einer Gemüseschüssel aufgetragen.

Schweinefleisch aller Art.

Nr. 1. Frisches (grünes) Schweinefleisch zu kochen.

1 kg Schweinefleisch (am besten Kammstück),
$2\frac{1}{2}$ *l* Wasser,
30 g Salz.

Das Fleisch darf nicht an demselben Tage geschlachtet sein, sonst ist es zähe. Man giebt es mit dem Salz ins kochende Wasser, hebt den Schaum ab und läßt es, zugedeckt, nicht allzustark kochen, bis es sich leicht stechen läßt; es ist oft schon nach 1 Stunde gut; größere Stücke brauchen $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden, je nach der Hitze. Die Brühe, der man, wie bei der Ochsenfleischbrühe, allerlei Gewürze und Suppeneinlagen während des Kochens beifügen kann, giebt eine recht gute Suppe; das übermäßige Fett hebt man vor dem Anrichten ab. Das Fleisch ist eine gute Beilage zu grünen Bohnen, Wirsing und Sauerkraut; auch geben die Reste mit anderm übriggebliebenem Fleisch Frikandellen oder einen sehr guten Fleischsalat (siehe „Salate").

Nr. 2. Gekochtes, gesalzenes Schweinefleisch (Solberfleisch).

1 kg Schweinefleisch (am besten Kamm- oder Rippenstück),
50 g Salz und 1 Messerspitzchen voll Kalisalpeter zum Einreiben,
$2\frac{1}{2}$ *l* Wasser (ohne Salz) zum Abkochen.

Wenn man das Fleisch nicht schon gesalzen vom Metzger bezieht, kann man es selbst salzen. Man feuchtet eine gute Handvoll Salz nebst wenig Salpeter mit 2 Eßlöffel voll Wasser an und reibt damit das Fleisch ringsum ein, legt es in einen Steintopf, deckt es zu und stellt es 6—8 Tage lang an einen kühlen Ort; man dreht es täglich 2mal in der Brühe, die herauszieht, um. Vor dem Gebrauch nimmt man es heraus, gießt einen Schöpfer voll Wasser darüber, damit die Suppe nicht zu scharf wird, im Falle man diese benutzen will. Dann giebt man das Fleisch in das kochende Wasser, schäumt es ab, bedeckt es und läßt es langsam weichkochen; es ist gut, wenn es beim Stechen leicht von der

Gabel abgeht (ungefähr nach 1—$^5/_4$ Stunden); größere Stücke brauchen $1^1/_2$—2 Stunden. Man salzt besser größere Stücke ein, welche saftiger werden als kleine. Man giebt dieses Fleisch warm und auch kalt, in letzterm Falle zu Thee und Bier; warm ist es eine beliebte Beilage zu grünen Gemüsen, besonders aber zu Faßbohnen oder Sauerkraut. Schweinsfüße, welche für manche ein Lieblingsgericht sind, müssen viel länger kochen als das Fleisch; besonders nachdem sie erkaltet sind, werden sie wieder hart, da sie sehr knorpelig sind.

Nr. 3. Gedörrtes Schweinefleisch (Rauchfleisch).

Hierzu eignet sich vorzüglich der Kinnbacken oder 1 Rippenstück von $1^1/_4$ kg, welche man entweder schon geräuchert vom Metzger bezieht oder sich auch selbst herstellen kann. Man feuchtet 50 g Salz und 1 Messerspitzchen voll Kalisalpeter mit einem Weinglas voll Wasser an, reibt damit das Fleisch ein, welches frisch sein muß, legt es in einen Steintopf, deckt diesen zu, stellt ihn 8 Tage lang kühl und dreht das Fleisch öfter in der Brühe um. Dann nimmt man es heraus, läßt es etwas abtrocknen und hängt es 1 Tag lang in die Räucherkammer, worauf man es lange Zeit an einem luftigen kühlen Orte aufhängen kann. Vor dem Gebrauch legt man es 1 Tag lang in kaltes Wasser, stellt es danach mit frischem kaltem Wasser in einem Blechtopfe (ohne Salz) auf den Herd und läßt es, sobald es aufkocht, langsam sieden, bis es sich weich stechen läßt. Es ist ebenso schmackhaft zu grünen wie zu eingemachten Gemüsen; kalt ist namentlich der Kinnbacken dem Schinken ähnlich und eine gute Zukost zu Thee und Bier.

Nr. 4. Schweinelachs (sehr gut).

80 g feines Salz,
1 Messerspitzchen voll Kalisalpeter,
$^1/_4$ *l* Brunnenwasser,
1 kg Nierenstück vom Schwein (ohne Knochen und überflüssiges Fett).

Das Nierenstück vom Schwein ist meist schwerer wie 1 kg, auch wenn es von allen Knochen befreit ist; man muß es wiegen, wenn es ausgebeint ist, und danach obige Zuthaten berechnen. Das Nierenstück ist beim Schwein, was das Roastbeef beim Ochsen ist. Man schält es aus den Knochen glatt heraus, schneidet auch das überflüssige Fett weg bis auf eine fingerdicke Fettschichte; ebenso schneidet man das allzudünne, flache Fleisch an den Kanten ab,

sodaß man ein glattes, langes Stück Fleisch hat. Die Abfälle kocht man in gesalzenem Wasser. Man erhält von denselben eine sehr gute Suppe und das gekochte Fleisch nebst Fett giebt einen guten Fleischsalat oder, mit etwas Ochsenfleischresten vermischt, Frikandellen.

Den Schweinelachs legt man, nachdem er schön hergerichtet ist, in einen Steintopf, kocht das Salz mit Salpeter und Wasser auf, läßt es erkalten, gießt es über den Lachs, bedeckt ihn, stellt ihn an einen kühlen Ort und dreht ihn täglich 3mal in der Brühe um. Nach 4 Tagen legt man ihn auf ein Brett, läßt ihn abtropfen oder trocknet ihn mit einem saubern Tuche ab, läßt ihn einige Stunden lang in die Räucherkammer hängen und kann ihn dann schon 2 Tage später, wenn er nicht mehr zu stark nach Rauch schmeckt, essen. Man schneidet ihn mit einem scharfen Messer roh in möglichst dünne Scheiben, wie rohen Schinken. Man kann ihn 14 Tage lang an einem luftigen, kühlen Orte aufheben; später ist er zu trocken.

Schweinelachs ist ein sehr feines Gericht, man kann ihn zu Butterbrot und Thee und auch zu allen feinen Gemüsen geben. Die Scheiben werden beim Schneiden auf einem Holzbrett ringsum von der Kruste befreit und dann mit einem breiten Messer recht glatt und groß auseinandergestrichen, wodurch sie ein gefälliges Aussehen bekommen. Auf einer Fleischplatte zierlich in Reih und Glied geordnet, umgiebt man sie mit einem Rand von Petersilienblättern.

Nr. 5. Schweinebraten.

- $1\,^1/_4$ kg Schweinebraten, am besten Kammstück,
- 20 g feines Salz,
- 8 Pfefferkörner,
- 1 nußdicke Zwiebel,
- 1 pfenniggroßes Stückchen Lorbeerblatt,
- 1 fingerlanges Gelberübchen,
- 3—4 Scheibchen Selleriekopf,
- 1 hoher Theelöffel voll Mehl,
- 1 Eßlöffel voll geriebenes Schwarzbrot,
- 150 g Schmalz oder Bratenfett,
- $1\,^1/_2$ Tasse voll Fleischbrühe oder Wasser.

Vorstehendes Quantum ist reichlich für 5—6 Personen. Wenn man nicht gern Fett ißt, muß man beim Metzger bestellen, daß er den dicksten Speck vom Braten abschält und nur eine fingerdicke Speckdecke daraufläßt. Ein kleiner Braten braucht $^5/_4$—$1\,^1/_2$ Stunden, ein großer 2—$2\,^1/_2$ Stunden, je nach dem Feuer. Man läßt das

Bratenfett in der Pfanne auf offenem Feuer glühend werden, giebt die in Scheiben geschnittene Zwiebel nebst Pfeffer, Lorbeer und Gelberübchen hinein, ebenso auch gleich das Fleisch, welches man ringsum mit dem Salz eingerieben hat. Man übergießt nun den Braten fortwährend mit dem Fett, bis die Zwiebelscheibchen anfangen hellgelb zu werden, rührt dann das geriebene Brot nebst Mehl ins Fett, fährt fort den Braten zu übergießen, dreht ihn auch, wenn er unten hellbraun wird, was nach wenigen Minuten der Fall ist, auf die andere Seite, aber mit 2 Kochlöffeln (nicht hineinstechen!), und schiebt die Pfanne dann in den Bratofen. Man läßt ihn dort fertig braten, ihn öfter übergießend. Sobald der Satz im Fett eine schöne braune Farbe zeigt, gießt man die heiße Fleischbrühe oder Wasser hinzu. Hat man keinen guten Bratofen, so muß man die Pfanne, zugedeckt, auf dem Herd, aber nicht mehr auf offenem Feuer, stehen lassen. Man sieht häufig nach, ob das Fleisch nicht anhängt, übergießt es mit der Brühe und füllt noch etwas Wasser nach, wenn erstere zu sehr verdampft ist. Wenn beim Stechen kein Blut mehr herauskommt und die Gabel sich leicht herausziehen läßt, ist der Braten gut. Beim Anrichten hebt man ihn auf eine erwärmte Platte, treibt die Brühe durch ein Bratensieb in ein Töpfchen und läßt sie einige Minuten lang ruhig stehen; sobald sich das Fett nach oben hingezogen hat, hebt man dieses ab und giebt die zurückbleibende Sauce, nachdem man versucht hat, ob sie genügend gesalzen ist, in die erwärmte Sauciere. Auch die flachen Teller, auf denen das Fleisch gegessen wird, sind zu wärmen. Man giebt Rotkraut, gedämpftes Weißkraut, Wirsing, Rosenkohl, auch Salat als Beilagen.

Nr. 6. Schweinebraten in Essig.

Dieser Braten wird bereitet wie der vorhergehende, nur rührt man beim Anrichten noch 1 guten Eßlöffel voll sauren Rahm unter die fertige Sauce. Ferner legt man vorher das Fleisch 1—3 Tage lang, je nach der Größe, in einen Steintopf, giebt auf $1^1/_2$ kg Fleisch 10 g Salz, $^1/_2$ *l* Essig, 2 Zwiebelchen, 1 Lorbeerblatt, 1 Scheibchen Schwarzbrot und 10 Pfefferkörner und stellt den Topf, zugedeckt, an einen kühlen Ort; das Fleisch ist täglich zweimal im Essig umzudrehen. Bevor es gebraten wird, legt man es auf ein Brett und läßt es abtropfen, sonst wird die Sauce nicht braun. Grüne Gemüse aller Art, auch Blumenkohl, Schwarzwurzeln, Klöße und Kartoffeln sind passende Beilagen.

Nr. 7. Einen geräucherten Schinken herzustellen.

1 Schinken von 8—10 kg,
½ kg feingeriebenes Salz,
10 g feingestoßener Salpeter,
1 Messerspitze voll weißer Pfeffer,
1 Eßlöffel voll feiner Zucker,
½ *l* abgekochtes erkaltetes Wasser.

Man reibt den Schinken zuerst mit dem Salpeter überall auf der Fleischseite ein, mischt dann die Hälfte des Salzes mit dem Pfeffer und Zucker, reibt damit ebenfalls den Schinken tüchtig ein, legt ihn dann, mit der Schwarte nach unten, in ein kleines Fäßchen oder in eine große Steinschüssel, deren Boden mit Salz bestreut wird, giebt den Rest des Salzes über den Schinken, feuchtet es mit dem Wasser an, bedeckt das Gefäß und stellt es kalt.

Täglich dreimal übergießt man den Schinken mit der Salzbrühe, dreht ihn auch manchmal um, hebt ihn nach 14 Tagen auf ein Brett, trocknet ihn mit einem saubern Tuche ab und bringt ihn zum Metzger, der ihn einige Tage lang in den Rauchfang hängt. Dieser Schinken ist sehr zart und mild gesalzen, doch sollte er bald verbraucht werden, da er sich nicht solange hält wie ein scharfgesalzener. Man thut auch gut, diesen Schinken nur in der kalten Jahreszeit zu machen.

Nr. 8. Einen Schinken zu kochen.

Ist der Schinken nicht sehr gesalzen und ausgetrocknet, so braucht man ihn vor dem Kochen nicht einzuweichen, andernfalls steckt man ihn zwei Tage lang in ein Gefäß mit frischem Brunnenwasser. Danach stellt man einen großen Topf voll Wasser aufs offene Feuer, läßt es kochen, giebt den Schinken hinein, läßt diesen einmal aufwallen und rückt ihn dann vom offenen Feuer weg, damit er, zugedeckt, mehr siedet als kocht, wodurch er zarter wird; er braucht, je nach der Größe, mehrere Stunden, bis er gar ist. Sobald sich die Schwarte leicht abziehen läßt, ist der Schinken weich. Man hebt ihn auf ein Holzbrett, zieht die Schwarte ab, deckt diese aber wieder über den Schinken, damit er nicht austrocknet, und stellt ihn an einen kühlen Ort, jedoch nicht in den Keller, wo das Fleisch sehr leicht Erdgeschmack annimmt.

Nr. 9. Schweinelendchen.

1 kg Schweinelendchen (2—3 Stück),
15 g Salz,
6 Pfefferkörner,

1 pfenniggroßes Stückchen Lorbeerblatt,
1 Gelberübchen,
2 Scheibchen Selleriewurzel,
1 nußdicke, in Scheiben geschnittene Zwiebel,
1 Theelöffel voll geriebenes Schwarzbrot,
1 kleiner Theelöffel voll Mehl,
½ Theelöffel voll Essig (darf fehlen),
⅓ *l* Fleischbrühe oder Wasser mit 1 Messerspitze voll Fleischextrakt,
150 g Fett, am besten Butter oder Schmalz.

Die Lendchen reibt man mit feinem Salz ein, läßt ½ Stunde vor Tisch das Fett auf gelindem, offenem Feuer in der Pfanne glühend werden, giebt Gelberüben, Pfeffer, Zwiebel, Sellerie, Lorbeerblatt und Brot hinein, dann das Fleisch, übergießt es beständig mit dem Fett, rührt, sobald die Zwiebel hellgelb wird, das Mehl hinzu, dreht das Fleisch, wenn es auf der untern Seite hellbraun ist, auch auf die obere Seite, legt die Ringe aufs Feuer und läßt die Lendchen unter häufigem Begießen weiterbraten, bis sie auf beiden Seiten schön braun sind. Man kann sie auch im Backofen fertigbraten. Wenn beim Stechen kein Blut mehr heraustritt, sind sie gut; zu lange dürfen sie nicht braten, sonst werden sie trocken. Für Kranke läßt man alle Gewürze weg, nur Salz giebt man daran. Sobald also die Lendchen gut sind, hebt man sie auf eine erwärmte Platte und stellt sie warm. Dann läßt man die Pfanne mit dem Fett noch solange auf offenem Feuer stehen, bis der Satz eine schöne braune Farbe hat, schüttet das überflüssige Fett ab, giebt Fleischbrühe oder Wasser zum Satz und läßt dies unter Umrühren noch einige Minuten lang aufkochen. Dann treibt man es durch ein Bratensieb und giebt nach Belieben einige Tropfen Essig hinein. Alle Arten von frischen Gemüsen, auch Salate, Klöße und Kartoffeln, sowie Kompotts eignen sich als Beilage.

Nr. 10. Gebackenes Schweinehirn.

½ kg Schweinehirn,
1 gut nußdicke, feinwürfelig geschnittene Zwiebel,
10 g Salz,
1½ geriebenes, trockenes Brötchen oder Zwieback,
1 Ei,
100 g Butter.

Das Gehirn muß ganz frisch sein. Man legt es 5 Minuten lang in heißes Wasser, zieht dann die blutigen Äderchen und Häutchen mit dem Messer davon ab, teilt das Ganze in eigroße Stücke, taucht diese in zerschlagenes Ei, dann in Weck- oder Zwiebackmehl, streut feines Salz und Zwiebel darüber, stellt die Butter in der

Pfanne auf gelindes, offenes Feuer, läßt sie glühend werden und bäckt das Hirn rasch auf beiden Seiten dunkelgelb, was in wenig Minuten geschehen ist. Man giebt es ohne Sauce zu frischen Gemüsen oder Salat.

Nr. 11. Laubfrösche (für 6—8 Personen).

½ kg feingehacktes Schweinefleisch,
½ kg feingehacktes Ochsenfleisch,
¼ kg feingehacktes Kalbfleisch,
1 nußdicke Zwiebel,
15 g Salz,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
¼ *l* kräftige Fleischbrühe,
1 mittelgroßes Weißkraut oder Wirsing,
100 g Fett, halb Butter und halb Schmalz, zum Backen.

Die Krautblätter löst man vorsichtig einzeln vom Haupte ab, wäscht sie, nachdem man das Dickste von den Rippen abgeschält hat, legt sie partieweise 2 Minuten lang in kochendes Wasser, damit sie geschmeidig werden, und danach auf ein Sieb. Dann röstet man die Hälfte der feingeschnittenen Zwiebel in einem nußdicken Stückchen Butter hellgelb, giebt dies nebst Salz und Pfeffer unter das Hackfleisch, knetet die Masse tüchtig, formt eidicke Bällchen daraus, die man etwas flachdrückt, und wickelt jedes in 2 Krautblätter. Hierauf hackt man das Innere (die kleinen krausen Blättchen) des Krauthäuptchens fein, läßt das Fett in der Bratenpfanne auf gelindem, offenem Feuer glühend werden, giebt das gehackte Kraut und den Rest der Zwiebel hinein, läßt es 2 Minuten lang braten, legt die Fleischklößchen hinein, bäckt sie auf beiden Seiten schön hellbraun, übergießt sie mit heißer Fleischbrühe, deckt die Pfanne zu und läßt die Laubfrösche noch ungefähr 30 Minuten lang weiterschmoren, aber nicht mehr auf offenem Feuer, am besten im gut geheizten Backofen. Wenn sich die dicksten Rippen sehr weich anfühlen, stellt man die Pfanne auf den Herdrand, legt die Laubfrösche auf eine Platte und giebt die Sauce, nachdem sie durch ein Bratensieb gerührt ist, in die Sauciere. Man kann auch beides zusammen in einer Ragoutschüssel geben. Am besten sind zu den Laubfröschen Kartoffelstücke.

Nr. 12. Schinkennudeln.

4 Eier,
400 g Mehl,
150 g Butter und 3 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 geriebenes, trockenes Brötchen,
400 g gekochter, feingehackter Schinken.

Man kann zu diesem Gericht lauter Reste verwenden: das Übriggebliebene von einem gekochten Schinken, sowie einen hohen Teller voll übriggebliebene gekochte Nudeln oder Maccaroni. Hat man keine Nudelreste, so macht man von 4 Eiern und 400 g Mehl tags zuvor einen Nudelteig (siehe Nudeln bei den „Mehlspeisen"), schneidet und kocht die Nudeln auch schon tags zuvor. Die Schinkenreste hackt man auf dem Holzbrett recht fein, bestreicht eine gute Stunde vor Tisch eine Auflaufform oder kleine Kasserolle mit Butter, bestreut dieselbe dann mit Weckmehl, giebt eine Lage Nudeln hinein, dann eine Lage Schinken und schließt mit einer Lage Nudeln, über welche man den Rahm und die heißgemachte Butter verteilt. Nun bäckt man das Ganze im gut geheizten Backofen, bis die Nudeln schön goldgelb aussehen, worauf man die Form auf eine Porzellanplatte stellt, mit einer schräggefalteten Serviette umhüllt und zu Tisch giebt. Einige Eier unter die Masse gemischt machen sie noch besser. Wer es einfacher liebt, kann auch Nudeln und Schinken mischen, Butter in der Pfanne glühend machen, die Masse hineingeben und unter zeitweisem Umwenden auf gelindem, offenem Feuer backen, bis die Nudeln hellgelb werden. Manche essen gern Parmesankäse dazu, den man gerieben auf einem Tellerchen reicht.

Nr. 13. Schweinekoteletts.

5 Koteletts, am besten vom Kammstück,
10 g Salz,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
1 kleines Sträußchen gehackte Petersilie,
1 großes Ei,
1 gut nußdicke, feinwürfelig geschnittene Zwiebel,
3 Eßlöffel voll geriebenes Schwarzbrot oder auch trockenes Brötchen,
1 Theelöffel voll Mehl,
$^1/_4$ l Fleischbrühe und 1 Theelöffel voll geriebener Parmesankäse,
150 g gutes Fett zum Backen.

Da die Metzger die Koteletts beim Klopfen oft zerhacken, so bestellt man sich das Fleisch ungeklopft. Man legt die Koteletts auf das Holzbrett und klopft sie mit dem Fleischklopfer quer über den Faden mürbe, doch so, daß sie nicht zerfetzt werden; dann zerschlägt man das Ei in einem Suppenteller, taucht jedes Kotelett einzeln auf beiden Seiten hinein, taucht es auch gleich auf beiden Seiten in das geriebene Brot, legt alle Koteletts nebeneinander auf das Brett, giebt über jedes eine Messerspitze voll Salz und verteilt auch die feingeschnittene Zwiebel nebst Petersilie und Pfeffer dar-

über; nun drückt man noch mit der Hand das Gewürze etwas fest darauf und setzt die Koteletts aufeinander. $^3/_4$ Stunde vor Tisch stellt man das Fett in der Pfanne aufs offene, mittelstarke Feuer, läßt es recht glühend werden und giebt die Koteletts mit der gewürzten Seite nach unten hinein. Wenn das Feuer stark ist, legt man bald die Herdringe auf, sonst verbrennt das Fleisch, bevor es weich wird. Sobald die untere Seite schön braun ist, dreht man es auf die obere Seite; hineinstechen darf man aber nicht, sonst fließt der Fleischsaft heraus. Nun rührt man etwas Mehl ins Fett und bäckt die Koteletts langsam weiter, bis sie auf der andern Seite auch braun sind. Dann hebt man sie auf eine heiße Platte, schöpft etwas Fett von der Sauce ab, giebt den geriebenen Käse und die Fleischbrühe in die Pfanne und läßt dies einige Augenblicke lang kochen, worauf man die Sauce, ohne sie durchzuschlagen, mit den Koteletts zu Tisch giebt. Wenn man keine gute Fleischbrühe hat, macht man besser keine Sauce. Eine vorzügliche Kruste bekommen die Koteletts, wenn man sie zuerst in Mehl, dann in Ei, danach in feingestoßenes Brot- oder Zwiebackmehl taucht, doch braucht man hierbei mehr als das Doppelte an Eiern.

Nr. 14. Ragout von Schweinefleisch.

1 kg abgekochtes, frisches Schweinefleisch,
60 g Butter oder gutes Fett,
25 g Mehl,
1 nußdicke Zwiebel,
1 pfenniggroßes Stückchen Lorbeerblatt,
6 Pfefferkörner,
$^1/_2$ Eßlöffel voll Essig,
1 Eßlöffel voll Wein,
$^1/_3$ *l* Fleischbrühe,
Salz nach Geschmack.

Man kann das Ragout sowohl von frischgekochtem Fleisch wie auch von Fleischresten machen; von frischem Fleisch ist es natürlich besser. Auch kann das Fleisch gesalzen oder ungesalzen sein. Man stellt die Butter in einer Kasserolle aufs Feuer, läßt sie kochen, giebt das Mehl hinein, rührt beständig, bis es bei nicht zu starkem Feuer hübsch braun ist, rührt die Brühe von dem abgekochten Fleisch oder auch Wasser mit Salz hinzu, läßt dies aufkochen, giebt die geviertelte Zwiebel nebst Lorbeer, Pfeffer und Essig hinein, läßt alles 10 Minuten lang kochen und sieht nach, ob nicht noch etwas Brühe zugegossen werden muß; es muß eine dickliche Sauce sein. Nun legt man das in Scheiben geschnittene Fleisch hinein, rührt um, bedeckt den Topf und läßt das Gericht heiß werden, aber ja

nicht aufkochen, weshalb man es mehr nebenbei auf den Herd stellt. Beim Anrichten rührt man den Wein in die Sauce und versucht, ob sie genügend gesalzen ist. Man giebt am besten geröstete Kartoffeln, Kartoffelsalat oder Klöße dazu.

Das Fleisch zu diesem Ragout kann von mehreren Tagen sein; man legt es, bis man genug davon hat, in ein Töpfchen mit etwas Essig und Salz, Zwiebel und Pfeffer.

Nr. 15. Schweinerouladen.

750 g Schweinefleisch ohne Knochen (aus der Keule),
50 g geräucherter Speck,
1 Messerspitzchen voll Pfeffer,
20 g Salz,
1 nußdicke Zwiebel,
1 Theelöffel voll Mehl,
1 gute Tasse voll Fleischbrühe,
2 Wacholderkörner,
300 g gutes Backfett.

Das Fleisch läßt man vom Metzger in 10 cm große halbfingerdicke Stücke schneiden; man klopft dieselben alsdann auf dem Holzbrett mit dem Fleischklopfer quer über die Fasern, sodaß sie platt werden, aber nicht zerfetzen, legt sie alle nebeneinander, schneidet den Spickspeck in winzig kleine Würfelchen, verteilt ihn über das Fleisch nebst Salz, dem zerdrückten Wacholder und der Hälfte der Zwiebel, welche man auch feinwürfelig schneidet. Nun rollt man jedes Stück einzeln fest zusammen, umwickelt es mit einem dicken weißen Baumwollfaden, läßt 10 Minuten vor Tisch das Fett in der Pfanne auf offenem Feuer glühend werden, giebt die Fleischröllchen hinein nebst dem Rest der Zwiebel, die man in Scheibchen schneidet; man bäckt das Fleisch rasch auf allen Seiten dunkelgelb, ungefähr 8 Minuten lang, worauf man es auf eine heiße Platte hebt (hineinstechen darf man nicht). Das Fett in der Pfanne schüttet man vom Bodensatze ab, rührt das Mehl in den Rest, läßt es unter Rühren auf offenem Feuer rasch braun werden und gießt die Fleischbrühe hinzu. Ein Theelöffel voll Parmesankäse zur Sauce macht dieselbe noch schmackhafter. Nachdem die Brühe noch einige Augenblicke lang gekocht hat, schlägt man sie durch ein Bratensieb und giebt sie über die Rouladen, welche man vorher von den Fäden befreit hat. Nudeln, Klöße, Röstkartoffeln, frische Gemüse aller Art, auch Salate sind gute Beilagen.

Nr. 16. Schweinenieren (saure Nieren).

$^3/_4$ kg Schweinenieren,
$^1/_2$ *l* Essig,
10 g Salz,
1 nußdicke, gevierteilte Zwiebel,

1 hoher Theelöffel voll Mehl,
$^1/_4$ *l* Fleischbrühe,
1 Eßlöffel voll Wein,
50 g Butter.

Man wäscht die Nieren und legt sie 6 Stunden lang in Essig, damit alles Schlechte auszieht. 1 Stunde vor Tisch schneidet man sie in ganz dünne Scheibchen, kaum strohhalmdick, läßt die Butter in einer Kasserolle auf offenem Feuer glühend werden, giebt das Fleisch hinein, läßt es bräunlich werden, giebt das Mehl hinzu, läßt es auch gelbbraun werden, giebt Zwiebel, Salz und Fleischbrühe hinein, deckt es zu und läßt es langsam weichdämpfen; dann versucht man ein Stückchen. Zuletzt gießt man den Wein daran und richtet das Ragout an. Beilagen: Klöße, Nudeln, Kaiserschmarren, Kartoffeln.

Nr. 17. Haché von Schweinefleischresten.

Hat man allerlei gebratene und gekochte Fleischreste, so hackt man sie auf dem Brett fein, giebt sie in kalte, übriggebliebene Bratensauce, welcher man noch wenig Fleischbrühe zusetzt, rührt dies gut um, deckt es zu und läßt es nebenbei auf dem Herd heiß werden, aber nicht aufkochen. In Ermangelung von übriggebliebener Sauce giebt man ein eidickes Stückchen Butter in eine Kasserolle, röstet ein ganz kleines Zwiebelchen (kleinwürfelig geschnitten) hellgelb darin, rührt einen hohen Theelöffel voll Mehl hinzu, läßt es 5 Minuten lang unter Umrühren mitrösten und füllt es mit soviel Fleischbrühe oder Wasser auf, daß es eine dickliche Sauce ist, wenn es aufkocht. Dann rührt man 1 Eßlöffel voll Wein, einige Stäubchen Pfeffer, $^1/_2$ Theelöffel voll Senf und 1 gute Messerspitze voll Salz hinzu, läßt es aufkochen und versucht, ob es genügend gesalzen ist. Darauf rührt man das Fleisch hinein und läßt es, zugedeckt und nicht mehr auf offenem Feuer, heiß werden; kochen darf es nicht, sonst bekommt es einen Beigeschmack. Kartoffeln aller Art als Beilage.

Nr. 18. Klößchen von Schweine- und Kalbfleisch.

$^1/_2$ kg Schweinefleisch ohne Knochen (gehackt),
$^1/_4$ kg Kalbfleisch ohne Knochen (gehackt),
1 kleines Messerspitzchen voll feiner Pfeffer,
10 g feines Salz,
1 Ei,
$^1/_2$ nußdicke Zwiebel, in 1 nußdicken Stück Butter geröstet,
150 g Fett, am besten Butter oder Schmalz,
2 Hände voll Weckmehl.

Das Schweinefleisch nimmt man am besten vom obern Teil des Vorderbeins, das Kalbfleisch ebenfalls vom Bug; es sollte mit dem Hackmesser, nicht mit der Fleischhackmaschine gehackt werden. Man röstet ein kleines, feinwürfelig geschnittenes Zwiebelchen in einem gut nußdicken Stückchen Butter auf offenem Feuer hellgelb, giebt dies nebst Salz, Ei und Pfeffer über das Hackfleisch, knetet dies gut mit der Hand, versucht, ob die Masse genügend gesalzen ist, und formt eidicke, etwas platte Bällchen daraus, welche recht festgedrückt werden und keine Sprünge mehr zeigen dürfen; man taucht sie auf beiden Seiten in Weck- oder Zwiebackmehl, stellt 10 Minuten vor Tisch die Pfanne mit dem Fett aufs offene Feuer, giebt die Klößchen hinein, sobald das Fett glühend ist, und bäckt sie rasch auf beiden Seiten dunkelgelb. Man giebt sie zu allen Arten von frischen Gemüsen, Salaten, Rahmkartoffeln u. s. w. Auch kalt sind sie gut zu Thee oder Bier.

Nr. 19. Kasseler Rippenspeer (für 10 Personen).

3 kg Schweinefleisch (das Kammstück),
5—6 Hände voll Salz und 5 Tassen voll frisches Wasser.

Salz und Wasser kocht man, bis das Salz aufgelöst ist, läßt es dann erkalten und gießt es über das Fleisch, welches man am besten in einen Steintopf legt und alle paar Stunden lang einmal umdreht. Wenn es, gut zugedeckt, an einem kühlen Ort 12 Stunden lang im Salz gelegen hat, legt man es auf ein Holzbrett, trocknet es mit einem saubern Tuche ab und giebt es dem Metzger, damit er es ganz schwach räuchert. Man kann es dann nach 2 Tagen wie frischen Schweinebraten braten (siehe Nr. 6). Nur darf man kein Körnchen Salz mehr darangeben und auch keine gesalzene Fleischbrühe zur Bereitung der Sauce nehmen. Dieser Braten ist besonders bei Herren sehr beliebt; man kann ihn zu allen frischen Gemüsen und Salaten wie auch zu Thee und Bier geben.

Nr. 20. Cervelatwurst.

2 kg Schweinelendchen oder gutes Fleisch,
1/2 kg frischer Speck,
Feines Salz nach Geschmack,
20 sehr grob zerstoßene Pfefferkörner,
3 Messerspitzen voll feiner Pfeffer,
2 Enddärme.

Die Lendchen nebst Speck werden äußerst fein gehackt und mit Salz und Pfeffer gewürzt; sollte die Masse zu trocken sein, so

giebt man einige Eßlöffel voll abgekochtes und wieder erkaltetes Wasser hinzu, knetet alles gut durch, versucht, ob es genügend gesalzen ist, zieht den sorgfältig ausgewaschenen Darm über ein Wursthütchen, bindet das Ende zu und füllt den Darm vorsichtig, damit er nicht platzt, mit der Wurstmasse. Luftbläschen dürfen in der Wurst nicht bleiben, weshalb sie sehr festgestopft sein muß; sowie man zweifingerbreit weitergefüllt hat, drückt man die Masse immer wieder fest auf die unterste Lage und sticht mit einer Nadel in die Luftblasen. Dann unterbindet man die Wurst hier und da, läßt sie 2 Tage lang aufgehängt an der Luft trocknen und hängt sie 3 Tage lang in ganz kalten Rauch. Sie ist an einem trockenen, luftigen Orte aufzubewahren oder auch, in Pergamentpapier gewickelt, in Holzasche zu legen. Gefrieren darf sie nicht. Das Ofeninnere ist im Sommer der beste Aufbewahrungsort.

Nr. 21. Spanisch Frico (Schusterpastete).

- 1/2 kg Schweinefleisch ohne Knochen (Kammstück),
- 1/2 kg nicht zu fettes Ochsenfleisch (ohne Knochen),
- 1 hoher Suppenteller voll geschälte und zerschnittene Kartoffeln,
- 3 nußdicke, in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln,
- 1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
- 150 g Butter,
- 3—4 Eßlöffel voll saurer Rahm,
- 30 g feines Salz.

Das Schweinefleisch wird in kleine, nicht zu dünne Würfel geschnitten, das Ochsenfleisch wird mit dem Fleischklopfer geklopft und auch in Würfel geschnitten. Die Kartoffeln wäscht und schält man, wäscht sie nochmals und trocknet sie mit einem reinen Tuche ab; dann schneidet man sie in thalerdicke Scheiben, bestreicht eine Auflaufform oder eine kleine Bratpfanne mit einem Teil der Butter, den Rest der Butter giebt man in eine Kasserolle aufs offene Feuer, läßt sie glühend werden, giebt die in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebeln hinein, läßt sie hellgelb werden, giebt die Kartoffeln hinzu, läßt sie 10 Minuten lang unter zeitweiligem Umdrehen darin, giebt die Hälfte davon in die Form, etwas Salz darüber, dann das zerschnittene Fleisch mit Salz und Pfeffer, obendarauf die andere Hälfte der Kartoffeln und den Rest des Salzes, sowie den Rest der Butter aus der Pfanne; zuletzt verteilt man mit einem Löffel den Rahm gut darüber, deckt einen Deckel fest darauf, bei einer Auflaufform am besten einen blauglasierten, und schiebt es in den gut geheizten Bratofen, wo es ungefähr 1 1/2 Stunde lang

backen muß. Man probiert erst ein Stückchen Fleisch, ehe man das Gericht aus dem Ofen nimmt und in der Form zu Tisch giebt. Hat man es in einer Bratpfanne gemacht, so schöpft man das Frico auf eine Ragoutschüssel. Man giebt keine Beilage dazu.

Nr. 22. Schinkenscheibchen, in Teig gebacken.

Dies giebt ein gutes Abendessen zu Salat oder Thee. Die sehr dünn geschnittenen Schinkenscheiben taucht man in etwas Pfannkuchenteig und bäckt sie rasch in heißer Butter auf offenem Feuer auf beiden Seiten dunkelgelb; man giebt dabei zu jeder Schnitte noch 1 Eßlöffel voll Teig. Man kann statt Teig auch nur zerschlagene Eier nehmen.

Nr. 23. Gebackene Schinkenschnitten (für 5—6 Personen).

- 1/2 kg gekochter, feingehackter Schinken,
- 1 Sträußchen feingehackte Petersilie,
- 1 kleines, gehacktes und in 1 nußdicken Stück Butter gelbgeröstetes Schalottenzwiebelchen,
- 3 Eier,
- 1 Löffel voll saurer Rahm,
- 3—4 Milchbrötchen, jedes in 6 längliche Scheibchen geschnitten,
- 1/2 *l* Milch mit 1 Messerspitze voll Salz verrührt (zum Eintauchen),
- 3 Eßlöffel voll Weck- oder Zwiebackmehl,
- 300 g gutes Fett, am besten Schmalz mit Butter gemischt.

Man mischt 1 Ei gut mit der gesalzenen Milch. Dann mischt man Schinken, Petersilie, geröstete Zwiebel, 2 Eier und sauren Rahm zu einer zarten Farce, zieht die Milchbrotscheibchen rasch durch die Milch, streicht die Farce mit dem Messer auf beide Seiten kleinfingerdick auf und drückt sie etwas fest, worauf man sie mit dem Weckmehl bestreut und die Hälfte des angegebenen Backfettes in der Pfannkuchenpfanne auf offenem Feuer glühend macht; dann bäckt man einen Teil der Schnitten rasch auf beiden Seiten schön goldbraun, giebt wieder frisches Backfett in die Pfanne und bäckt auch die übrigen Schnitten. Man trägt sie mit Häuptersalat auf.

Kalbfleisch aller Art.

Nr. 1. Kalbsbraten.

1 $^1/_4$ kg Kalbfleisch,
10 g feines Salz,
5 Pfefferkörner,
$^1/_2$ pfenniggroßes Stückchen Lorbeerblatt,
50 g geräucherter Speck (darf fehlen),
1 Theelöffel knapp voll Mehl,
1 Eßlöffel voll Weckmehl,
1 kleines Gelberübchen,
2 Scheibchen Sellerieknollen,
1 nußdickes Zwiebelchen in Scheiben,
$^1/_4$ *l* Fleischbrühe oder Wasser,
2—300 g Fett, am besten Butter.

Zum Braten ist die Kalbskeule am besten, allein sie ist 7—10 kg schwer und daher zu groß für einen kleinern Haushalt, deshalb läßt man sich vom Bug geben. Man reibt den Braten mit Salz gut ein, schneidet den Speck in ganz feine Würfelchen, stellt 1 $^1/_4$ Stunde vor Tisch das Fett mit dem Speck in der Pfanne aufs offene Feuer, läßt es glühend werden, giebt auch Pfeffer, Zwiebel, Sellerie und Gelberübe hinein und dann den Braten; den letztern überspült man nun fortwährend mit dem kochenden Fett, und sobald die Zwiebel hellgelb wird, rührt man auch das Mehl nebst Weckmehl ins Fett und dreht den Braten um (mit 2 Kochlöffeln, denn man darf nicht hineinstechen, sonst fließt der Fleischsaft heraus). Hierauf stellt man die Pfanne entweder in den Backofen oder man deckt sie zu und läßt sie oben auf der Herdplatte stehen, aber nicht mehr auf offenem Feuer. Während das Fleisch nun weiterbrät, übergießt man es häufig mit Fett, sieht auch nach, ob sich der Braten nicht festsetzt. Sobald der Satz im Fett eine schöne braune Farbe zeigt, gießt man Fleischbrühe oder Wasser daran und läßt es weiterkochen, bis sich das Fleisch leicht stechen läßt. Größere Braten brauchen 2—3 Stunden, um gar zu werden; diese dreht man auch einigemale um. Kurz vor Tisch hebt man den Braten auf eine warme Platte oder auf ein mit heißem Wasser abgespültes Schneidbrett, giebt die Brühe durch ein Bratensieb in einen kleinen Topf und stellt denselben einige Augenblicke lang kühl,

worauf man das obenauf stehende Fett abhebt und die Sauce versucht; ist sie zu sehr eingekocht, so giebt man noch wenig Suppe dazu und füllt sie in die heiße Sauciere. Für Kranke läßt man alles Gewürze weg, Salz ausgenommen. Zu Kalbsbraten eignen sich alle frischen Gemüse, Salate, Kompotts, Kartoffeln, Klöße, Kaiserschmarren und Nudeln. Auch kalt ist er gut.

Nr. 2. Kalbshirn zu backen.

$^3/_4$ kg Kalbshirn,
1 nußdicke Zwiebel,
10 g Salz,
1 Ei,
1 $^1/_2$ trockenes, geriebenes Brötchen,
120 g Butter zum Backen.

Man legt das Hirn 5 Minuten lang in heißes Wasser, zieht dann die blutigen Äderchen davon ab, teilt es in eidicke Stückchen, taucht sie in zerschlagenes Ei, darauf in Weckmehl, schneidet die Zwiebel feinwürfelig darüber, giebt Salz daran, drückt es mit der Hand fest auf und stellt die Butter in der Pfanne aufs offene Feuer; sobald das Fett recht glühend ist und nicht mehr zischt, bäckt man das Hirn auf beiden Seiten schön goldgelb. Man giebt es ohne Sauce zu frischen Gemüsen, Salat und Kartoffeln.

Nr. 3. Gefüllte Kalbsbrust (für 12—15 Personen).

2 $^1/_2$—3 kg Kalbsbrust, mit 10 g Salz ringsum eingerieben.

Für die Füllung.

$^1/_2$ kg feingehacktes Schweinefleisch,
2 $^1/_2$ in kaltem Wasser erweichte und ausgedrückte Milchbrötchen,
7 Eier,
1 Sträußchen gehackte Petersilie,
1 nußdicke, feinwürfelig geschnittene Zwiebel,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
15 g Salz, nach Geschmack mehr,
40 g Butter.

Für die Sauce.

$^1/_2$ geriebenes Milchbrot,
1 guter Eßlöffel voll Mehl,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe (aus den Knochen gekocht),
1 nußdicke Zwiebel in Scheiben,
4 Scheibchen Sellerie,
1 fingerlange Gelberübe.

250 g Fett, am besten Butter, zum Braten.

Dieser Braten ist sowohl warm wie kalt sehr gut. Man bestellt beim Metzger eine „Kalbsbrust zum Füllen". Man bekommt die davon abgelösten Knochen mit dazu, stellt die letztern in kaltem Wasser, ohne Salz, aufs Feuer und füllt später mit dieser Brühe die Bratensauce auf. Ferner bestellt man sich mit dem Braten $^1/_2$ kg feingehacktes Schweinefleisch, welches man in eine Schüssel giebt und 3 Stunden vor Tisch zur Füllung herrichtet. Man röstet zuerst in einer kleinen Kasserolle die zerschnittene Zwiebel in 40 g Butter hellgelb, giebt dies zu dem Hackfleisch samt allen Zuthaten, die zur Füllung bestimmt sind, und mischt und knetet es tüchtig. Dann versucht man, ob es genügend gesalzen ist. Mit dieser Masse stopft man nun die Höhlung der Kalbsbrust aus, näht die Öffnung mit einem dicken weißen Baumwollfaden zu, läßt 2 Stunden vor Tisch 250 g gutes Fett in der Bratenpfanne auf offenem Feuer recht glühend werden, giebt den mit Salz eingeriebenen Braten hinein (mit der dicksten Seite nach unten), nebst Zwiebel, Sellerie und Gelberübe, begießt ihn fortwährend mit Fett, bis die Zwiebel anfängt blaßgelb zu werden, worauf man das Weckmehl und das Mehl ins Fett rührt und den Braten entweder in den Backofen schiebt oder, zugedeckt, oben auf dem Herd, aber nicht mehr auf offenem Feuer, weiterbraten läßt; alle Viertelstunden lang begießt man ihn mit Fett und schiebt ein wenig an ihm, um zu sehen, ob er nicht anhängt; gedreht wird er nicht. Sobald der Satz in dem Fett eine schöne braune Farbe zeigt, giebt man etwas Fleischbrühe (von den gekochten Knochen) dazu. Wenn sich der Braten weich stechen läßt, so hebt man ihn vorsichtig auf eine heiße Platte, schneidet die Fäden auf, entfernt sie und stellt den Braten warm. Das Fett nebst Sauce giebt man auf einem Bratendurchschlag in einen erwärmten kleinern Topf und wenn sich nach wenig Minuten das Fett über der Sauce zusammengezogen hat, hebt man es mit einem Fettlöffel ab und giebt die letztere, nachdem man versucht hat, ob sie genügend gesalzen ist, in die erwärmte Sauciere. Sollte von der Füllung etwas übriggeblieben sein, so formt man kleine Klöße daraus, wälzt sie in Weckmehl und bäckt sie schnell in dem heißen Bratenfett auf beiden Seiten dunkelgelb. Man muß beim Füllen und auch beim Braten dafür sorgen, daß die Kalbsbrust nicht platzt, was sehr leicht geschieht. Alle Arten von frischen Gemüsen, Kartoffeln, Kompott, besonders grüner Salat sind gute Beilagen.

Nr. 4. Gerollter Nierenbraten (für 10—12 Personen).

$2^1/_2$—3 kg Nierenbraten,
2 nußdicke Zwiebeln in Scheiben,
50 g geräucherter Speck (darf auch fehlen),
400 g Fett, am feinsten Butter, zum Braten,
20 g Salz,
1 pfenniggroßes Stückchen Lorbeerblatt,
1 fingerlange Gelberübe,
4 Scheibchen Sellerieknollen,
$^1/_2$ geriebenes Milchbrötchen,
10 Pfefferkörner,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
1 Eßlöffel voll Mehl,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe zum Auffüllen der Sauce,
1 langer, in heißem Wasser gebrühter Bindfaden.

Den Braten bekommt man schon fertiggerollt vom Metzger, besser aber rollt man ihn sich selbst; man kann ihn dann nach Geschmack würzen und sieht auch, was darin ist. Man löst die Knochen vom Braten mit einem scharfen Messer ab und stellt dieselben gleich in einem kleinen Gefäß mit kaltem Wasser auf den Herd, damit man die Brühe später zum Auffüllen der Sauce nehmen kann; den Rest der Brühe verwendet man zur Suppe. Man legt den ausgebeinten Braten ausgestreckt auf ein Fleischbrett, die glatte Seite nach unten. Die innere Bratenseite reibt man mit dem Salz und feinen Pfeffer ein, verteilt die Nieren so, daß sie für die ganze Länge des Bratens reichen, rollt diesen fest zusammen (in der Breitseite), bindet und umwickelt ihn sehr fest mit einem dicken, langen Faden, sodaß er aussieht wie eine dicke Wurst, stellt $2^1/_2$ Stunden vor Tisch die Bratpfanne aufs offene Feuer, giebt den feinwürfelig geschnittenen Speck nebst Fett hinein, läßt es glühendheiß werden, giebt den Braten hinzu, nebst Lorbeer, ganzem Pfeffer, Zwiebel, Gelberübe und Sellerieknollen, übergießt das Fleisch fortwährend mit dem heißen Fett, dreht es auch rundum, damit es überall eine schöne hellbraune Farbe bekommt, und sobald die Zwiebelscheibchen anfangen hellgelb zu werden, giebt man Mehl und Weckmehl ins Fett; auch schiebt man dann den Braten in den heißen Backofen oder man läßt ihn, zugedeckt, oben auf dem Herd weiterbraten, aber nicht mehr auf offenem Feuer, sonst wird das Fett zu früh dunkel. Von Zeit zu Zeit übergießt man das Fleisch mit Fett und schiebt den Braten, damit er nicht anhängt. Sobald der Satz im Fett eine schöne, braune Farbe zeigt, gießt man Brühe (von den gekochten Knochen) dazu und läßt es weiterbraten, bis, nach ungefähr 2 Stunden vielleicht, der Braten gar ist. Man sticht

dann mit der Fleischgabel einmal hinein und wenn das Fleisch leicht von der Gabel abgeht, giebt man es auf eine warme Platte, schneidet den Bindfaden durch, zieht ihn heraus, treibt die Bratenbrühe durch ein Sieb in ein kleines Gefäß und schöpft das Fett nach einigen Minuten von der Sauce ab, giebt letztere in eine Sauciere und trägt sie mit dem Braten auf. Sollte die Sauce zuviel eingedampft sein, so giebt man etwas Fleischbrühe oder heißes Wasser hinzu. Zur Beilage eignen sich Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Kompott, Salate und frische Gemüse aller Art.

Nr. 5. Kalbsmilch (Midder) zu backen.

5 Stück Kalbsmilch,
10 g Salz,
1 Ei,
$1^1/_2$ getrocknetes und geriebenes Brötchen,
200 g Butter zum Backen.

Die Milch übergießt man mit kochendem Wasser; nach 5 Minuten zieht man mit einem Küchenmesser die obere Haut und auch das Knorpelige davon ab, zerschlägt 1 Ei in einem Suppenteller, taucht die Milchstücke hinein, taucht sie darauf in Weck- oder Zwiebackmehl, bestreut sie mit Salz, legt sie in die starkkochende Butter und bäckt sie rasch auf offenem Feuer ungefähr 10—12 Minuten lang auf beiden Seiten gelbbraun. Man giebt sie zu feinen Gemüsen, namentlich auch für Kranke. Die Milchstücke sind sehr teuer und rar.

Nr. 6. Kalbsmilch als Ragout (besonders für Kranke).

5 Stück Kalbsmilch (Midder),
12 g Salz,
1 *l* Wasser,
40 g Butter,
$1^1/_2$ Eßlöffel voll Mehl,
1 Eßlöffel voll weißer Wein,
1 hoher Eßlöffel voll saurer Rahm,
1—2 Eigelb.

Man läßt das Wasser mit dem Salz in einem Topfe kochen, giebt die Milchstücken hinein, läßt sie $^1/_4$ Stunde lang kochen, bis sie weich sind, hebt sie aus der Brühe (welche man nicht wegschüttet) auf ein Schneidbrett und zieht alles Häutige nebst Knorpel von den Milchstücken ab, etwas behutsam, sonst zerbröckeln sie. Man stellt die Butter in einer Kasserolle oder einem irdenen Topfe auf den Herd, läßt sie zergehen, rührt das Mehl glatt hinein, füllt es unter Umrühren mit $^1/_3$ *l* von der Midderbrühe auf, rührt es recht glatt, läßt es aufkochen und legt die Milchstücken hinein, giebt Eigelb, Rahm und Wein hinzu, versucht, ob es genügend gesalzen

ist, und richtet es in einer Ragoutschüssel an. Man kann spanisches Brot dazu geben. Für Kranke, die einen schwachen Magen haben, läßt man den Rahm weg. Dieses Quantum reicht für 5 Personen zum Sattessen; bei größern Gesellschaften reicht es natürlich für mehr Menschen, da alsdann noch mehr Gerichte gegeben werden. Man kann sich, wenn man nicht genug Milchstücke hat, noch dadurch helfen, daß man abgezogenes Kalbshirn in Stücke schneidet und einige Minuten lang in die kochende Sauce legt, bevor Rahm und Ei darankommen, ebenso giebt man unter die Milch noch in Salzwasser abgekochte und dann abgezogene Kalbszunge, die man in fingerdicke Scheibchen schneidet und in die Sauce legt. Wer es liebt, mischt noch Champignons in die Sauce.

Nr. 7. Gestovtes Kalbsherz mit Lunge (ein gutes Abendessen).

1 Kalbsherz,
1 Kalbslunge,
1 gut nußdicke Zwiebel,
10 g Salz und 10 Pfefferkörner,
1 hoher Eßlöffel voll Mehl,
1 Eßlöffel voll Weißwein und 1 Löffel voll saurer Rahm,
$^1/_3$ *l* Fleischbrühe oder Wasser,
80 g Butter oder halb Butter und halb Schmalz.

Herz und Lunge werden rasch gewaschen und auf dem Schneidbrett in kleine Stückchen geschnitten (wie man sie bei Tisch zu schneiden pflegt); die Butter läßt man in einer Kasserolle auf dem Feuer kochend und dunkelgelb werden, giebt das Fleisch hinein, läßt es 10 Minuten lang unter Umrühren braten, rührt das Mehl hinzu, giebt kochende Fleischbrühe oder Wasser unter tüchtigem Rühren hinein, dann die in 4 Teile geschnittene Zwiebel nebst Salz und Pfeffer, deckt es zu und läßt es langsam, nicht mehr auf dem offenen Feuer, weiterkochen, während man zuweilen umrührt und auch nachsieht, ob die Brühe nicht zuviel eingekocht ist, in welchem Falle man noch etwas Wasser zugießt. Nach ungefähr 1 Stunde probiert man ein Stückchen Herz, ob es weich ist. Beim Anrichten giebt man etwas Wein und sauren Rahm unter die Sauce, in welcher man das Fleisch zu Tisch bringt. Man reicht Kartoffeln, auch Kartoffelsalat dazu.

Nr. 8. Kalbsleber zu backen.

1 Kalbsleber von ungefähr 1 kg, aber nur frisch,
10 g feines Salz,
1 gut nußdicke, feinwürfelig geschnittene Zwiebel,
1 Theelöffel voll Mehl,
$^1/_4$ *l* Fleischbrühe oder Wasser und Fleischextrakt,
200 g gutes Fett, am besten Butter, zum Backen.

Die Leber wird gehäutet, auf dem Schneidbrett mit einem großen, scharfen Messer in strohhalmdicke Scheiben geschnitten, diese auf beiden Seiten in Mehl getaucht und mit Zwiebel bestreut. $^1/_2$ Stunde vor Tisch stellt man zwei Drittel des Fettes in einer Pfanne aufs offene Feuer, läßt es glühend werden, legt rasch die Leberschnitten, mit der Zwiebelseite nach unten, dicht nebeneinander ins Fett und bäckt sie in wenig Minuten auf beiden Seiten schön braun; man dreht sie mit Messer und Gabel um, sticht aber nicht hinein; wenn man die Leber zu lange backen läßt, wird sie hart und verliert allen Wert. Nachdem die erste Pfanne voll gebacken ist, giebt man auch den Rest des Fettes in die Pfanne, läßt es wieder schmelzen und giebt dann die zweite Partie Leber hinein. Während diese bäckt, streut man Salz über die bereits gebackenen Leberstückchen, die zu diesem Zweck dicht nebeneinander, aber nicht übereinander auf eine Platte gelegt wurden. Man salzt die Leber nicht vor dem Backen, sonst wird sie hart. Nachdem nun alle Leber fertiggebacken ist, gießt man das Fett, bis auf einen kleinen Bodensatz, in einen Topf, stellt den Rest wieder aufs Feuer, rührt die Fleischbrühe oder Wasser mit einer Messerspitze voll Fleischextrakt hinein und kocht die Sauce noch 2 Minuten lang unter Umrühren auf, fügt nach Geschmack noch Salz und feinen Pfeffer dazu und giebt die Brühe in einer Sauciere mit der Leber zu Tisch. Hat man keine Fleischbrühe, so kann die Sauce auch fehlen. Man giebt die Leber am besten als Abendessen zu Kartoffeln und zu Salat. Auch zu grünen Gemüsen ist sie gut.

Nr. 9. Gestovte Kalbsleber (für 8 Personen).

1 ziemlich große, aber ganz frische Kalbsleber,
2 hohe Eßlöffel voll Mehl,
80 g Butter,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe oder Wasser,
15 g Salz,
1 gut nußdicke, in der Mitte geteilte Zwiebel,
6 Pfefferkörner,
2 Eßlöffel voll Wein,
50 g Spickspeck.

Die Leber wird gehäutet und auf der obern, rundlichen Seite mit feingeschnittenem Speck gespickt; dann läßt man 1 Stunde vor Tisch die Butter in einer Kasserolle (die nicht zu groß sein darf) auf offenem Feuer glühend werden, rührt das Mehl hinein, rührt solange darin, bis es dunkelgelb ist, giebt die Leber, mit der gespickten Seite nach oben, hinein und läßt sie 10 Minuten lang braten, wobei man sie fortwährend mit dem Fett übergießt; auch muß man

an ihr schieben, damit sie nicht anhängt. Hierauf giebt man Fleischbrühe, Salz, Zwiebel, Pfeffer und Wein hinzu und läßt das Fleisch, zugedeckt, langsam schmoren; man sieht häufig nach, ob es nicht anhängt, und übergießt es auch dabei, darf aber nicht hineinstechen. Große Lebern brauchen eine Stunde, kleine sind schon früher gut. Man hebt die Leber auf eine Ragoutschüssel und schneidet sie mit einem scharfen, großen Messer in halbfingerdicke Scheiben, welche man aber zusammenstehen läßt, sodaß man glaubt, noch eine ganze Leber zu sehen. Die Sauce schlägt man durch ein Bratensieb und giebt sie, nachdem man versucht hat, ob sie genügend gesalzen ist, über das Fleisch. Am besten hierzu ist Kartoffelsalat. Die Leber muß ganz frisch sein, sonst ist sie gesundheitsschädlich.

Nr. 10. Kalbskopf in Gelee (für 15 Personen).

1 Kalbskopf,
2 Kalbsfüße,
2 Lorbeerblätter,
15 weiße Pfefferkörner,
3 nußdicke, einmal gespaltene Zwiebeln,
$^1/_4$ *l* Weinessig,
4 ganze Nelken,
Der Saft einer Citrone,
Reste von gebratenem Kalbfleisch, ungefähr $^1/_2$—$^3/_4$ kg.

Es gehört hierzu ein großer Blechtopf, welcher einen Kalbskopf faßt. Man giebt soviel kaltes Wasser über den Kopf, daß es gut darüber steht, salzt das Wasser und versucht es dann; es darf nur schwach gesalzen sein, da es stark einkocht. Den vorher gespaltenen und sauber gewaschenen Kalbskopf legt man dann, mit dem Gehirn nach oben, samt Zunge und den saubergewaschenen Füßen in den Topf, schiebt denselben, zugedeckt, aufs offene Feuer, und sobald es kocht, hebt man den Schaum von der Brühe ab, giebt dann den Essig mit allem Gewürz hinein und läßt es solange kochen, bis das Fleisch an dem Kopf weich ist. Das Gehirn nimmt man aber schon nach wenigen Minuten mit einem Löffel heraus; sobald es weiß ist, ist es gar, bleibt es länger darin, so zerfällt es; man stellt es zurück bis später. Wenn sich die Zunge und das Fleisch des Kopfes weich stechen lassen, legt man auch diese heraus; die Füße müssen am längsten kochen, solange, bis das Fleisch von den Knochen fallen will; dann legt man diese ebenfalls heraus und kocht die Brühe, ohne Deckel bei starkem Feuer, weiter ein bis auf ungefähr $1^1/_2$ *l*. Hierauf legt man eine saubere, alte, dünne Serviette über eine tiefe Schüssel (Suppenschüssel), gießt die Brühe

hinein, faßt den Rand des Tuches ringsum zusammen, hebt es in die Höhe und läßt die Brühe durchlaufen; sie muß nun ruhig stehenbleiben, bis sich der Satz auf den Boden gesenkt hat. Nun streicht man mit einigen Tropfen feinem Öl eine Porzellanform oder Schüssel gut aus, damit die Gelee nicht anhängt. Dann giebt man erst 3 Eßlöffel voll Brühe in die Form und stellt sie solange kalt, bis man mit dem Schneiden des Fleisches in kleine Stückchen fertig ist. Alles, das Fleisch am Kopf, von den Füßen, von der abgezogenen Zunge und auch das Hirn und die Kalbsbratenreste wird zerschnitten, gemischt und in die Form gelegt. Dann gießt man die übrige Brühe vorsichtig von dem Satz ab und giebt sie über das Fleisch, welches davon ganz bedeckt wird. Damit alles zu einer Masse erstarrt, stellt man es recht kalt, aber nicht in den Keller, wo es leicht einen schlechten Geschmack annimmt. Ein Eßlöffel voll Kapern unter das geschnittene Fleisch gegeben, macht dasselbe besser. Andern tags ist die Fleischgelee fest genug, um gestürzt werden zu können; sie läßt sich einige Tage lang aufheben und ist ein gutes Gericht zu Thee oder Bier.

Nr. 11. Leberklöße (für 10 Personen, sehr gut).

1 kg recht frische Leber (1 mittelgroße Kalbsleber),
3 frische Milchbrötchen,
1 trockenes Milchbrötchen,
300 g Mehl,
5 Eier,
35 g Salz,
1 Messerspitzchen voll feiner Pfeffer,
1 nußdicke, feinwürfelig geschnittene Zwiebel,
65 g feinwürfelig geschnittener Rauchspeck,
100 g Butter,
1 ganz kleines Messerspitzchen voll pulverisierter Majoran,
1 Theelöffel voll gehackte Petersilie,
½ Messerspitze voll geriebene Muskatnuß,
4 *l* Wasser und 45 g Salz zum Abkochen der Klöße.

Man weicht frühzeitig die 3 frischen, halbierten Brötchen in kaltes Wasser ein, drückt sie, sobald die Kruste weich ist, mit der Hand fest aus und reibt das trockene Brötchen. Die Leber legt man auf ein Fleischbrett, entfernt alles Sehnige und Häutige davon, schneidet sie in kleine Stücke und treibt sie durch die Fleischhackmaschine. Inzwischen stellt man auch das Wasser nebst Salz in einem großen Blechtopfe zum Kochen auf den Herd. Die Butter stellt man in einer kleinen Kasserolle aufs offene Feuer, läßt sie glühend werden, giebt den feingeschnittenen Speck hinein, röstet,

sobald er anfängt hellgelb zu werden, auch die feingeschnittene Zwiebel hellgelb darin und nimmt die Kasserolle vom Feuer. Alle Zwiebel- und Speckbröckchen schöpft man sofort mit dem Schaumlöffel zu der Leber und mischt es gut, das flüssige Fett aber hebt man auf, um die fertigen Klöße damit zu schmälzen. Nun mischt man alle Zuthaten zur Leber: die eingeweichten und geriebenen Brötchen, Eier, Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat, Petersilie; man rührt alles gut durcheinander und zuletzt auch das Mehl hinzu. Darauf probiert man erst einmal einen Eßlöffel voll von der Masse in dem kochenden Salzwasser; wenn der Kloß nach einigen Minuten nicht auseinanderfällt, ist der Teig gut, andernfalls rührt man noch etwas Mehl hinzu oder etwas Weckmehl. 10 Minuten vor Tisch giebt man die Klöße sehr rasch ins starkbrodelnde Salzwasser (auf offenem Feuer). Man nimmt dazu 2 Eßlöffel, füllt den einen derselben mit der Teigmasse und streift diese mit dem andern Löffel schnell ins kochende Wasser hinunter. Man deckt den Topf zu und sieht 8—10 Minuten später nach, ob die Klöße inwendig schön porös und nicht mehr teigig sind. Hat man eine größere Portion als die angegebene, so kocht man sie auf zweimal, nacheinander, in demselben Wasser. Sobald sie gar sind, hebt man sie sofort, nachdem man sie vom Feuer gezogen hat, mit dem Schaumlöffel auf eine heiße Platte und schmälzt sie lagenweise mit dem heißen Fett, worin vorher die Speck- und Zwiebelwürfel geröstet wurden. Am besten ist Sauerkraut oder grüner Salat als Beilage.

Übriggebliebene Klöße, einmal durchgeschnitten und in heißem Schmalz oder Palmin gebacken, sind sehr gut zu grünem Salat. Einige zerschlagene Eier, mit etwas Salz gemischt und über die Klöße geschüttet, wenn diese in der Pfanne liegen, machen das Gericht noch besser.

Nr. 12. Kalbsgekröse (ein gutes, billiges Abendessen).

Das Gekröse eines Kalbes,
2 *l* Wasser,
24 g Salz,
80 g Butter,
70 g Mehl,
3 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Eigelb,
2 Eßlöffel voll Weißwein,
1 Eßlöffel voll Essig.

Das Gekröse wird in Portionen geschnitten, mehrmals tüchtig gewaschen und dabei alles, was doppelt ist, auch auf die linke Seite gewendet; 2 Stunden vor Tisch giebt man es in einen Topf mit 2 *l* kochendem Wasser und 24 g Salz und läßt es tüchtig ungefähr

1½ Stunden lang kochen, manchmal auch 2 Stunden lang, bis sich die zähesten Stücke recht zart zerschneiden lassen. Dann stellt man in einem irdenen Topfe oder in einem emaillierten Gefäße die Butter auf, läßt sie zergehen, rührt das Mehl glatt hinein und giebt dann, stets tüchtig rührend, soviel von der Brühe, worin das Gekröse kocht, zu dem Mehl, bis es eine dickliche Sauce ist, welche man noch 5 Minuten lang weiterkochen läßt. Dann stellt man sie nebenbei auf den Herdrand, rührt Eigelb, Rahm, Wein und Essig hinein, versucht sie, ob man noch Salz daran wünscht, hebt das Gekröse mit dem Schaumlöffel aus der Brühe und giebt es in die Sauce, worauf man das Gericht in Ragoutschüsseln aufträgt, am besten mit Salzkartoffeln.

Nr. 13. Kalbsragout.

1½ kg Kalbfleisch,
2 nußdicke, halbierte Zwiebeln,
1 geriebenes, trockenes Brötchen,
1 kleiner Eßlöffel voll Mehl,
80 g Butter,
6 Pfefferkörner,
1 pfenniggroßes Stückchen Lorbeer,
15 g Salz,
½ *l* Fleischbrühe oder Wasser und 1 Löffel voll Weißwein.

Das in Portionen gehauene Stück vom Bug oder von den Rippen eignet sich am besten hierzu. Man läßt ¾ Stunden vor Tisch die Butter in der Bratpfanne auf offenem Feuer kochend werden, giebt das Fleisch hinein, rührt es um, läßt es solange darin, ungefähr 10 Minuten lang, bis es nicht mehr rosa ist, gießt dann Fleischbrühe oder kochendes Wasser daran nebst Salz, Lorbeer, Zwiebel und Pfeffer, bedeckt die Pfanne und läßt dies nun langsam, aber stetig ¾—1 Stunde lang dämpfen. Sobald sich das Fleisch weich stechen läßt, mischt man das geriebene Milchbrot mit dem Mehl, giebt es unter die Sauce, rührt gut und läßt es noch 10 Minuten lang aufkochen. Dann giebt man etwas Essig und Wein hinzu und richtet das Ragout an. Man giebt dazu alle Arten von Klößen und Kartoffeln. Die Sauce hierzu wird nicht durchgeschlagen.

Nr. 14. Kalbskoteletts.

5 Kalbskoteletts, am besten vom Rippenstück,
10 g feines Salz,
1 Ei,
4—5 Eßlöffel voll Weckmehl (von 1½ Brötchen),

1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
1 Sträußchen feingehackte Petersilie,
1 gut nußdicke, feinwürfelig geschnittene Zwiebel,
$^1/_4$ *l* Fleischbrühe oder Suppe,
150 g gutes Fett zum Backen, am besten Butter,
1 Theelöffel voll geriebener Parmesankäse (darf fehlen).

Die Koteletts bestellt man sich ungeklopft, da sie vom Metzger beim Klopfen meistens zerfetzt werden. Man klopft sie selbst auf dem Fleischbrett, indem man mit dem Fleischklopfer quer über den Faden schlägt; die Koteletts müssen dadurch mürbe werden, sollen aber nicht auseinanderfallen. Dann zerschlägt man das Ei in einem Suppenteller tüchtig, reibt die trockenen Milchbrötchen, hackt die Petersilie und schneidet die Zwiebel kleinwürfelig. $^3/_4$ Stunde vor Tisch taucht man die Koteletts auf beiden Seiten in das zerschlagene Ei, dann in das Weckmehl, legt sie nebeneinander, mischt den Pfeffer mit dem Salz und streut auf jedes Kotelett eine Messerspitze voll davon. Dann verteilt man Zwiebel und Petersilie gleichmäßig darüber und drückt dies mit der Hand etwas fest. Das Fett giebt man aufs offene Feuer, läßt es recht glühend werden und giebt dann erst die Koteletts hinein, mit der gewürzten Seite nach unten. Man brät sie auf beiden Seiten schön hellbraun, legt auch die Ringe auf, wenn das Fleisch gut im Braten begriffen ist, sonst verbrennt das Fett leicht. Man sticht nicht in die Koteletts, während sie backen, sondern dreht sie nur mit Messer und Gabel um. Wenn sie nach ungefähr 20 Minuten weich sind, hebt man sie auf eine erwärmte Fleischplatte, gießt das Fett, bis auf einen kleinen Rest, aus der Pfanne, stellt den Rest mit dem Bodensatz wieder aufs Feuer und gießt etwas Fleischbrühe oder Suppe dazu, auch etwas geriebener Parmesankäse daran schmeckt gut. Man läßt nun diese Sauce einige Augenblicke lang aufkochen und gießt sie dann, ohne sie durchzutreiben, mit dem Bodensatz über die Koteletts. Wer Sauce daran nicht liebt, kann sie weglassen. Röstkartoffeln, sowie alle Arten von frischen Gemüsen und Salaten sind gute Beilagen.

Nr. 15. Wiener Schnitzel.

5 Kalbsschnitzel,
1 gut nußdicke Zwiebel,
$1^1/_2$ trockenes Milchbrot,
10 g feines Salz,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
2 kleine Eier und 2 Eßlöffel voll Mehl,
200 g gutes Fett, am besten Butter.

Die Schnitzel werden aus der Keule geschnitten. Man klopft sie auf dem Fleischbrett mit dem Klopfer quer über den Faden, bis

sie mürbe, aber nicht zerfetzt sind. Die Brötchen schneidet man in dünne Scheiben, trocknet sie auf einem Kuchenblech im Backofen, zerstößt sie im Mörser und siebt sie durch den Bratendurchschlag. Die Zwiebel schneidet man in ganz kleine Würfelchen, Pfeffer und Salz mischt man. 15 Minuten vor Tisch taucht man die geklopften Schnitzel auf beiden Seiten erst in Mehl, dann in das zerklopfte Ei, darauf in das Weckmehl; sie bekommen auf diese Art eine vorzügliche Kruste. Wer an Eiern sparen will, nimmt auf 5 Schnitzel nur 1 Ei und läßt dann das Mehl weg. Die Schnitzel legt man dann nebeneinander auf ein Brett, streut Zwiebel, Pfeffer und Salz gleichmäßig darüber und drückt dies mit der Hand etwas fest. Dann läßt man in einer Pfanne auf offenem Feuer das Fett glühend werden, legt die Schnitzel, mit der gewürzten Seite nach unten, hinein und bäckt sie rasch auf beiden Seiten schön hellbraun; man sticht aber beim Umdrehen nicht hinein, sonst fließt der Fleischsaft heraus. Nach 8—10 Minuten sind sie gut. Man muß dabei für ein mittelmäßiges Feuer sorgen. Man giebt die Schnitzel auf eine erwärmte Platte. Manche essen sie gern ohne Sauce, mit Citronensaft beträufelt und mit Kapern und Sardellen belegt (dies besonders gleich nach der Suppe). Andere lieben sie mit Sauce; diese bereitet man, indem man das Fett aus der Pfanne bis auf den Bodensatz abgießt und den letztern mit 1 Tasse voll Fleischbrühe einige Augenblicke lang aufkocht; auch 1 Messerspitze voll Fleischextrakt kann man noch beifügen. Dann gießt man die Sauce über die Schnitzel. Man reicht sie zu Kartoffeln, frischen Gemüsen und Salaten aller Art.

Nr. 16. Frikandellen von Kalbfleisch.

- $^3/_4$ kg Reste eines Kalbsbratens oder frisches Kalbfleisch ohne Knochen,
- 50 g feingehackter Spickspeck,
- 10 g Salz,
- 1 Messerspitzchen voll feiner Pfeffer,
- 1 nußdicke, feinwürfelig geschnittene Zwiebel,
- 1 Ei,
- 1 trockenes, geriebenes Milchbrötchen,
- 3 Sardellen (dürfen fehlen),
- 1 Theelöffel voll Kapern (dürfen fehlen),
- 1 nußdickes Stückchen Butter,
- 250 g gutes Fett zum Backen.

Zu diesen Frikandellen kann man die Reste eines Kalbsbratens und auch noch andere Fleischreste verwenden. Hat man nicht genug Reste, so bestellt man sich noch etwas Bratwurstfüllsel dazu. Das

Fleisch nebst Speck wird feingeschnitten und auf dem Fleischbrett recht feingehackt. Dann stellt man ein kleines Stückchen Butter in einem kleinen Pfännchen aufs offene Feuer, schneidet die Zwiebel in ganz kleinen Bröckchen hinein, röstet sie hellgelb und giebt dies über das Fleisch, welches man in eine Schüssel geschüttet hat. Hierin wird es nun mit Salz, Pfeffer, Ei, Kapern und Sardellen mit der Hand geknetet und, zu eidicken, runden Klößchen geformt, recht festgeballt, sodaß keine Sprünge entstehen, dann etwas plattgedrückt und auf beiden Seiten in Weckmehl getaucht. $^1/_4$ Stunde vor Tisch stellt man das Fett in der Pfanne aufs offene Feuer, läßt es recht glühend werden und giebt dann die Klößchen hinein; man bäckt sie rasch auf beiden Seiten schön dunkelgelb und giebt sie, warm oder kalt, zu frischen Gemüsen, Salaten oder auch zu Bier und Thee. Wer sparen will, nimmt etwas weniger Fleisch und weicht statt dessen ein Milchbrötchen in kaltes Wasser; wenn es ganz weich ist, drückt man alles Wasser heraus und giebt dann das Brötchen unter das gehackte Fleisch.

Nr. 17. Kalbshaché (gehacktes Kalbfleisch).

Überreste von Kalbsbraten kann man noch zu einem ganz schmackhaften Abendessen verwenden, indem man sie recht feinhackt, in etwaige Saucenreste legt und langsam heiß werden, aber nicht kochen läßt; hat man keine Sauce mehr, so stellt man (für 5 Personen) 1 eidickes Stück Butter in einem kleinen Topfe auf den Herd, läßt dies heiß werden, schneidet einige feine Zwiebelstückchen hinein, läßt sie hellgelb rösten, giebt 1 Eßlöffel knapp voll Mehl hinein, rührt es glatt und gießt dann 1 Tasse voll Fleischbrühe oder Wasser mit etwas Fleischextrakt dazu. Auch 1 Eßlöffel voll Weißwein kommt noch daran, zuletzt das gehackte Fleisch, welches man mit der Sauce rührt und kurze Zeit heiß werden, aber nicht kochen läßt. Es können Röst- oder Salzkartoffeln dazu gereicht werden, auch Salat ist gut dazu.

Nr. 18. Kalbsnierenschnitten (für 6—8 Personen).

$^3/_4$ *l* Milch, gekocht oder auch roh und mit 2—3 Eiern vermischt,

3 Eßlöffel voll Weck- oder Zwiebackmehl,

300 g gutes Fett, am besten Schmelzbutter, zum Backen,

3 Brötchen, vom Tage vorher, jedes der Länge nach in 6 Scheiben geschnitten.

Zur Farce.

$^1/_2$ kg Kalbsnieren (2 Stück), in Butter gebraten,
$^1/_4$ kg gut gewiegte Kalbsbratenreste,
125 g gekochter Schinken,
1 Theelöffel voll gehackte Petersilie,
3 große Eier,
2 Eßlöffel voll süßer Rahm,
Einige Stäubchen Muskat,
Salz, wenn nötig.

Man giebt Nieren, Kalbfleisch und Schinken aufs Hackbrett, schneidet dies erst in dünne Scheiben, dann hackt man es möglichst fein und mischt Eier, Petersilie, Rahm und Muskat nebst 1 Eßlöffel voll Weckmehl dazu und versucht die Masse, ob noch Salz dazukommen muß. Nun zerschlägt man die Milch tüchtig mit den Eiern und taucht die zerschnittenen Brötchen 1 Minute lang hinein; sie dürfen aber nicht zu weich werden, sonst zerbröckeln sie, wenn man sie mit der Farce bedeckt. Auf jede Schnitte giebt man nun eine kleinfingerdicke Lage von der Fleischfarce, streicht dieselbe mit dem Messer recht fest auf, streut Weckmehl darüber und kerbt die Farce kreuzweise mit dem Messer, was zierlich aussieht. $^1/_4$ Stunde vor Tisch stellt man das Fett in der Pfanne aufs offene Feuer, läßt es sehr heiß werden, giebt die Schnitten hinein, läßt sie erst auf der untern Seite hellgoldgelb backen und dreht sie dann auch behutsam auf die Nierenseite, aber nur wenige Augenblicke lang. Die Nierenschnitte sind eine gute Beilage zu feinen Gemüsen und Salaten. Wenn möglich, nimmt man etwas Kalbsfett zu den Nieren, wenn diese gebraten werden.

Nr. 19. Kalbfleischröllchen (für 9 Personen).

1 $^1/_2$ kg gehacktes Kalbfleisch,
3 Eier,
200 g in dünne Scheiben geschnittener Rauchspeck,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe,
15 g Salz.

Man mischt das Fleisch mit Eiern, Pfeffer und Salz, formt längliche, daumendicke Röllchen davon, umwickelt jedes mit einer dünnen Speckscheibe und die letztern mit einem dicken weißen Baumwollfaden, setzt die Röllchen in eine kleine Pfanne eng nebeneinander, schiebt sie in den Backofen und gießt kochende Fleischbrühe darüber, wenn der Speck hellgelb gebraten ist. Nach kurzer Zeit ist das Gericht gut. Man wickelt die Baumwolle ab und legt die Röllchen in eine Ragoutschüssel; die Sauce giebt man

darüber. Salat und Kartoffeln aller Art, auch Klöße sind gute Beilagen.

Nr. 20. Fleischgelee zur Verzierung von Braten.

4 Kalbsfüße,
1 kg Jusfleisch (vom Bein des Ochsen),
1 Petersilienwurzel,
4 *l* Wasser mit 25 g Salz,
1 Glas voll Weißwein,
3 Eiweiß.

Bei größern Gesellschaften verziert man gern die kalten Fleischplatten mit Fleischgelee, welche man tags vorher kocht. Man giebt die Kalbsfüße nebst Ochsenfleisch und Petersilienwurzel in das schwachgesalzene kalte Wasser, welches man in einem irdenen Topfe, zugedeckt, aufs geschlossene Feuer stellt, und kocht dies 4 Stunden lang, bis es auf ungefähr $1^3/_4$ *l* eingedampft ist. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, giebt 1 Glas voll Weißwein dazu und stellt sie ruhig hin, damit man das Fett, nachdem es erkaltet ist, abheben kann. Darauf gießt man die klare Brühe vom Bodensatz ab, bringt sie wieder ins Kochen, schlägt 3 Eiweiß zu flüssigem Schnee, vermischt diesen mit den zerdrückten Eierschalen und 3 Löffel voll von der Brühe, schlägt dies dann unter die kochende Brühe, damit es sich gut vermischt, läßt es einmal aufkochen, rückt es nebenhin und läßt es, zugedeckt, noch $^1/_4$ Stunde lang ziehen. Nachdem es etwas abgekühlt ist, gießt man es durch einen ausgewaschenen weißen Flanellbeutel oder eine dünne Serviette, knüpft deren 4 Enden zusammen und steckt einen Kochlöffel durch; diesen legt man über 2 Stuhllehnen, stellt eine flache, große Platte von Porzellan darunter und läßt die Brühe hineinlaufen. Dann stellt man diese Gelee in der Schüssel über Nacht kalt und es ist dieselbe bald schön fest und gallertartig. Man schneidet allerlei Figuren daraus, womit man die belegten kalten Fleischplatten verziert. Sehr hübsch machen sich ganz schmale Streifen, welche man gitterartig über das Fleisch legen kann; auch Sterne und kleine Vierecke machen sich gut darauf. Diese Gelee läßt sich, kühlgestellt, einige Tage lang aufheben.

Nr. 21. Kleine Pastetchen mit Füllung von Midder (Kalbsmilch).

Die genaue Herstellung des Pastetenteigs ist in Nr. 5 bei „Torten und feinere Kuchen“ angegeben. Man kann sich die

Pastetchen aber auch fertiggebacken beim Konditor bestellen, bis auf die Füllung. Man schiebt dann kurz vor Tisch die Pastetchen auf einem Kuchenblech in den Backofen, läßt sie einige Minuten lang darin, bis sie heiß sind, und füllt sie gleich mit untenstehender Farce, wobei man den Boden der Pastetchen innen mit dem Daumen etwas niederdrückt, damit mehr hineingeht. Nachdem sie gefüllt sind, giebt man auf jedes Pastetchen ein von demselben Teig gebackenes Deckelchen und bringt sie gleich nach der Suppe ohne weitere Beilage auf den Tisch.

Zur Füllung von Pastetchen.

2 große Kalbsmidder (reichen für 15 Pastetchen),
10 g feingehackte Schalottenzwiebeln,
80 g in kaltes Wasser geweichtes und fest ausgedrücktes Milchbrot,
80 g Butter,
3 Eigelb und 2 zu Schnee geschlagene Eiweiß,
Einige Tropfen Citronensaft,
2 gewaschene, entgrätete und gehackte Sardellen,
$^1/_2$ *l* Wasser mit 5 g Salz zum Abkochen der Midder.

Die Midder sind teuer und sehr gesucht. Sollte man nur einen bekommen, so kann man noch 1 gebackenes Kalbshirn dazunehmen oder auch zartes, gebratenes Kalbfleisch; aber Midder sind feiner. Man giebt sie ins kochende Salzwasser, läßt sie $^1/_4$ Stunde lang kochen, nimmt sie heraus (die Brühe hebt man auf), zieht das Häutchen und alles Knorpelige davon ab, hackt die Midder fein und bringt die Butter in einer kleinen Kasserolle zum Kochen; man röstet das Zwiebelchen hellgelb darin, giebt Midder und Sardellen hinein, läßt dies heiß werden, rührt Milchbrot, Citronensaft und Eigelb dazu nebst soviel von der Midderbrühe, daß man einen dicken Brei hat, läßt dies einmal aufstoßen, rührt den Eiweißschnee leicht durch und versucht, ob noch Salz dazu muß. Dann füllt man mit einem Theelöffel die Pastetchen gleich.

Nr. 22. Reste von Kalbsbraten in Pfannkuchenteig.

Man kann Reste eines Kalbsbratens vom Mittagstisch sehr gut zu einem schmackhaften Gericht für den Abend herstellen, indem man dünne Scheiben davon in etwas Pfannkuchenteig oder auch nur in zerschlagenes, wenig gesalzenes Ei taucht und in der Pfanne auf offenem Feuer in etwas kochender Butter rasch auf beiden Seiten dunkelgelb bäckt.

Nr. 23. Croquettes von Kalbsmidder und Kalbsbraten mit Niere.

1 gebratene Kalbsmilch (Midder),
½ kg gebratenes Kalbfleisch mit der Niere, nebst Sauce,
2 Eßlöffel voll Bratensauce,
150 g Butter,
½ nußdicke Schalottenzwiebel,
1½ getrocknetes, gestoßenes und gesiebtes Milchbrötchen,
Der Saft von ½ Citrone,
2 Eier,
Salz nach Geschmack.

Man hackt ein recht saftig gebratenes Stück Kalbfleisch mit den Nieren und der gebratenen Milch auf dem Brett sehr fein. Dann stellt man in einem kleinen emaillierten Topfe ein gut nußdickes Stückchen von der Butter aufs offene Feuer, läßt sie glühend werden, schneidet die Zwiebel feinwürfelig hinein, röstet sie hellgelb, giebt 1 kleinen Eßlöffel voll von dem Weckmehl hinzu, röstet dies unter Rühren dunkelgelb, giebt Bratensauce und Citronensaft hinzu und läßt es zu einem dicklichen Brei kochen; nachdem dieser etwas abgekühlt ist, mischt man ihn mit 2 Eiern und verarbeitet ihn mit dem gehackten Fleisch, worauf man versucht, ob die Masse genügend gesalzen ist. Sodann ballt man mit der Hand kleine Fleischplätzchen davon, so dick wie ein Daumen; sie müssen die Form von Kalbsschnitzeln haben. Diese werden nun auf beiden Seiten in geriebenes Brötchen oder in Mehl getaucht und kurz vor Tisch in recht glühendheißer Butter rasch auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken. Man giebt sie zu feinen frischen Gemüsen. Die angegebene Portion reicht knapp für 5 Personen.

Nr. 24. Gebratener Kalbsrücken für 20 Personen (hochfein).

1 Kalbsrücken von 5 kg,
4 nußdicke Zwiebeln,
1 mittelgroße Gelberübe,
6 Scheibchen Selleriewurzel,
12 Pfefferkörner,
200 g Spickspeck,
50 g Salz,
2 Eßlöffel voll Weckmehl,
1 hoher Eßlöffel voll Mehl,
1 Tasse voll saurer Rahm,
½ kg Schmelzbutter,
¾ *l* Fleischbrühe für die Sauce.

Der Braten wird hergerichtet wie Rehziemer. Man häutet ihn, spickt die obere Seite dicht mit in dünne Streifchen geschnittenem Rauchspeck und reibt sie mit Salz ein. Gut 2 Stunden vor Tisch stellt man die Bratpfanne aufs offene Feuer, läßt die Butter darin glühend werden, giebt den Braten mit allem zerschnittenen Gewürze

hinein und übergießt denselben fortwährend mit der Butter, bis die Zwiebel anfängt blaßgelb auszusehen; dann rührt man Mehl und Weckmehl hinzu und läßt den Braten im Bratofen weiter gar werden. Alle Viertelstunde lang sieht man nach, übergießt ihn mit der Brühe und schiebt an ihm, damit er nicht anhängt. Wenn der Satz in der Brühe dunkel genug ist und eine schöne braune Saucenfarbe zeigt, gießt man heiße Fleischbrühe dazu und verteilt 1 Tasse voll Rahm über den Braten. Nach ungefähr 2 Stunden wird sich der Braten weich stechen lassen. Man hebt ihn dann auf ein Schneidebrett, schüttet die Brühe durch ein Bratensieb in einen kleinern Topf und hebt nach etlichen Minuten das Fett ab, welches sich oben hinzieht. Den Braten stellt man wieder in der Pfanne auf den Herdrand, damit er warm bleibt, bis er auf den Tisch kommt. Man giebt alle feinen Gemüse, auch Salat und feines Kompott dazu.

Hammelfleisch aller Art.

Nr. 1. Gekochtes Hammelfleisch.

1 kg Hammelfleisch,
2 *l* Wasser (knapp),
20 g Salz,
½ Blatt Weißkraut oder einige Scheiben Kohlrabi,
4 Scheibchen Sellerieknollen und 1 kleines Sellerieblättchen,
1 kleine Gelberübe,
Die Hälfte eines mittelgroßen Suppenlauchs.

Das Fleisch wird mit dem Salz ins kochende Wasser gegeben, die Brühe schäumt man nach wenigen Minuten ab, giebt dann die Zuthaten hinein und läßt es, zugedeckt, langsam weiterkochen. Man kann dieselben Suppeneinlagen hierzu verwenden, die bei den Suppen vom Ochsenfleisch angegeben sind. Nach 1 Stunde (oder 1½) wird sich das Fleisch weich stechen lassen. Die Hammelbrühe ist besonders nahrhaft für Kranke, doch giebt man für diese nur Salz hinein, Kraut und Lauch läßt man weg. Beilagen zum Fleisch: Rüben, Bohnen, Wirsing.

Nr. 2. Hammelbraten (für ungefähr 15 Personen).

Eine Hammelkeule von 5 kg,
200 g Fett (Bratenfett oder Schmalz),
1 Eßlöffel voll Mehl,
8 Pfefferkörner,
1 l Fleischbrühe oder kochendes Wasser,
5 nußdicke Zwiebeln (in Scheiben),
1 pfenniggroßes Stückchen Lorbeerblatt,
4 Scheiben Sellerieknollen,
1 Gelberübchen,
1/2 Weißkrautblatt,
20 g Salz,
1 Splitterchen Knoblauch (darf auch fehlen).

Der beste Hammelbraten ist die Keule, da dieselbe aber ungefähr 4—5 kg wiegt, so ist sie für kleine Haushaltungen zu schwer, um auf einmal aufgegessen zu werden; doch kann man sich so einrichten, daß man mehrere Mahlzeiten davon hat. Man kann den Braten zuerst warm zum Mittagessen, kalt zu Thee oder Bier geben, kann Frikandellen davon machen oder Hasché oder Fleischsalat. Man braucht zum Hammelbraten wenig Fett, da derselbe an sich sehr fett ist; das ausgebratene Fett giebt man nicht zum Bratenfett, sondern hält es extra, da es einen strengen Geschmack hat und nur zu Kartoffel- oder Hülsenfruchtsuppen verwendet werden kann.

Der Braten muß von einem jungen, fetten Hammel genommen werden und darf nicht zu frischgeschlachtet sein. Man klopft das Fleisch tüchtig mürbe, reibt es auf beiden Seiten mit Salz ein und macht mit einem spitzen Messer an der Seite einen Schnitt in die Haut, um den Schwanz durchzuziehen, damit er nicht absteht; man kann ihn auch abschneiden und in die Suppe werfen. Eine mittelgroße Keule von 4—5 kg ist ungefähr in 2 Stunden gebraten. Man giebt das Fett in der Pfanne aufs offene Feuer, giebt Zwiebeln, Lorbeer, Sellerie, Gelberüben, Weißkraut und Pfeffer hinein, sobald das Fett kocht, und läßt dies einige Augenblicke lang rösten, bis die Zwiebeln anfangen blaßgelblich zu werden; nun rührt man das Mehl hinein, giebt den Braten hinzu, übergießt ihn fortwährend mit dem Fett, dreht ihn, sobald er auf der untern Seite hellbraun ist, mit 2 Kochlöffeln auf die andere Seite und übergießt ihn weiter; sollte das Feuer stark sein, so legt man die Herdringe auf, sonst verbrennt das Fett. Ist der Braten auch auf der andern Seite gebräunt, so schiebt man die Pfanne in den Bratofen. Hat man jedoch keinen guten Brat- oder Backofen, so läßt man den Braten auf dem Herd, deckt ihn aber zu. Man

übergießt nun den Braten alle Viertelstunde lang mit seinem eigenen Fett. Sobald der Satz im Fett samt den Zwiebeln schön dunkelbraun geworden ist, giebt man die Fleischbrühe oder Wasser dazu, dreht auch den Braten wieder einmal, aber stets nur mit 2 Löffeln; sobald man mit der Gabel hineinsticht, fließt aller Fleischsaft heraus. Auch sorgt man, daß der Braten nicht anhängt, und wenn sich die Sauce fest auf den Boden gesetzt hat, stößt man sie mit einem breiten Messer los. Man sorgt für gutgewärmte Platten, Saucieren und flache Teller. Wenn der Braten weich zu sein scheint, was man am Zurückweichen des Fleisches vom Knochen sieht, kann man einmal hineinstechen. Sticht er sich weich, so hebt man ihn auf die Platte, stellt ihn warm, treibt die Sauce durch das Bratensieb, stellt sie einige Minuten lang ruhig hin, schöpft dann das Fett ab und giebt die Sauce, nachdem man versucht hat, ob sie genügend gesalzen ist, in die Sauciere. Zum Hammelbraten eignen sich Salate aller Art, Kartoffeln, Rüben, Blumenkohl, Schwarzwurzeln, grüne Gemüse und Rotkraut.

Nr. 3. Hammelkeule wie Rehkeule zu braten.

Man legt die Keule, mit einer Handvoll Salz bestreut, in einen Topf von Stein oder in ein emailliertes Gefäß, giebt 3 nußdicke Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, $^1/_2$ Theelöffel voll Pfefferkörner und 1 Stück Schwarzbrot dazu, giebt 1 *l* Essig darüber, deckt es zu, stellt es kühl und dreht und übergießt den Braten täglich einigemal im Essig. Nach 4 Tagen legt man ihn auf ein Brett, schneidet viel Fett und das Häutige weg, besteckt ihn mit Spickspeck und bratet ihn wie vorstehenden Braten (in Nr. 2). Nur setzt man dem Gewürze noch 2 zerdrückte Wacholderbeeren und eine Handvoll geriebenes Schwarzbrot zu und beim Anrichten rührt man 2 Eßlöffel voll sauren Rahm unter die Sauce. Salat, Rotkraut, Schwarzwurzeln, Blumenkohl, Kartoffeln und grüne Gemüse sind gute Beilagen.

Nr. 4. Hammelkoteletts.

5 Hammelkoteletts,
12 g Salz,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
1—2 nußdicke, feinzerschnittene Zwiebeln,
1 Theelöffelchen voll Mehl,
1 Tasse Fleischbrühe oder Wasser mit 1 Messerspitze voll Fleischextrakt,
1 hoher Theelöffel voll geriebener Parmesankäse (darf fehlen),
50 g Butter.

Man legt die Koteletts aufs Fleischbrett, klopft sie mürbe, aber zersetzt sie nicht dabei, reibt sie mit Pfeffer, Salz und den Zwiebeln ein und stellt $\frac{1}{4}$ Stunde vor Tisch die Pfanne mit der Butter aufs offene Feuer; sobald die Butter recht glühend und hellgelb ist, legt man die Koteletts hinein, dreht sie fortwährend mit Messer und Gabel herum, ohne hineinzustechen, und bäckt sie in wenigen Minuten auf beiden Seiten schön bräunlich. Dann hebt man sie auf eine heißgemachte Platte, rührt das Mehl ins Fett, röstet es rasch bräunlich, giebt die Fleischbrühe und auch den geriebenen Parmesankäse hinein und läßt dies einige Minuten lang zusammen kochen. Dann giebt man die Sauce über die Koteletts, welche man mit Salat, Kartoffeln oder frischen Gemüsen aufträgt.

Nr. 5. Irish-Stew (gedämpfter Hammel mit Kraut, sehr gut).

- $\frac{3}{4}$ kg Hammelfleisch, am besten von der Rippe,
- 15 g Salz,
- 1 Messerspitzchen voll feiner Pfeffer,
- 6 mittelgroße Kartoffeln,
- 2 mittelgroße Gelberüben,
- $\frac{1}{2}$ kleine Weißerübe,
- 1 gut faustdickes Stück Weißkraut,
- 5 Blätter Wirsing,
- $\frac{1}{4}$ *l* (knapp) Fleischbrühe,
- 1 Stückchen Butter zum Bestreichen des Topfes.

Dies irische Gericht ist eine sehr wohlschmeckende Speise und besonders bei Herren beliebt; sie vereinigt in sich Fleisch und Gemüse. Man braucht hierzu einen Dampftopf oder eine emaillierte Kasserolle mit festschließendem Deckel. Man schneidet das Fleisch in fingerdicke, viereckige Stücke und salzt und pfeffert es. Die Kartoffeln schält man und schneidet sie in kleine Würfel. Die Gelberüben schabt man und schneidet sie in Scheibchen; die Weißerüben schält man und schneidet sie ebenfalls in Scheibchen. Vom Kraut schält man die dicksten Rippen etwas ab, dann schneidet man es auf dem Brett in feine Streifchen. Zuletzt wäscht man alles Gemüse, giebt es auf ein Sieb, mischt es mit dem Fleisch, streicht den Dampftopf mit Butter aus, giebt die Masse hinein und obendarüber die Fleischbrühe, deckt das Gefäß fest zu und schiebt es 2 Stunden vor Tisch in den gut geheizten Bratofen. Man rührt das Gericht einmal um, und sobald es weich ist (man versucht das Fleisch), richtet man es auf einer Gemüseplatte an. Statt Hammelfleisch kann man auch Schweinefleisch (Kammstück) nehmen.

Nr. 6. Gewärmter Hammelbraten (wie frischer).

Man schneidet übriggebliebenen Braten in dünne Scheiben, legt sie in die übriggebliebene kalte Sauce, von welcher man mit einem Messer das Fett abhebt, rührt das Fleisch in der Sauce um, giebt noch wenig Wasser oder Suppe dazu, bedeckt den Topf und stellt ihn warm, zuweilen darin rührend; kochen darf das Fleisch durchaus nicht, sonst bekommt es einen fatalen Geschmack. Sobald es heiß ist, stellt man es auf den Herdrand, bis man es anrichtet.

Nr. 7. Hammelbratenreste als Haché.

Man hackt die Bratenreste, wozu man auch noch andere Fleischreste nehmen kann, auf dem Brett recht fein, legt sie in übriggebliebene Sauce, giebt noch wenig Suppe oder Wasser und Salz dazu, rührt gut um, deckt es zu und läßt es heiß werden, aber nicht kochen. Auch zu Frikandellen kann man die Bratenreste benutzen und werden diese ebenso gemacht wie die Frikandellen in Nr. 16 beim „Kalbfleisch“, nur läßt man den Spickspeck weg.

Wild aller Art.

Nr. 1. Hasenbraten frisch zuzubereiten (für ungefähr 8 Personen).

1 Hase,
400 g gutes Fett, am besten Butter,
1 guter Eßlöffel voll Mehl,
1 guter Eßlöffel voll geriebenes Schwarzbrot,
10 Pfefferkörner,
2—3 nußdicke Zwiebeln (in Scheiben),
1 pfenniggroßes Stückchen Lorbeerblatt,
4 Scheiben Sellerieknollen,
1 fingerlange Gelberübe (in Scheibchen),
1 Schwarzwurzel (darf fehlen),
1 mittelgroße Handvoll feines Salz,
3—4 zerquetschte Wacholderbeeren,
1/2 l Fleischbrühe oder Wasser,
100 g geräucherter Spickspeck.

Um zu sehen, ob ein Hase jung ist, macht man ihm mit beiden Händen einen Riß ins Ohr; läßt es sich leicht durchreißen, so ist

er jung, andernfalls kauft man lieber gar keinen, denn alte Hasen sind zu schlecht. Auch sind die Waldhasen den Feldhasen vorzuziehen. Man läßt den Hasen am besten 8 Tage lang im Winter luftig im Fell hängen, bevor man ihn zubereitet; dies macht ihn zarter. Dann zieht man ihm entweder selbst das Fell ab oder man läßt dies vom Metzger machen, wenn der Wildbrethändler dies nicht besorgt. Nun legt man das Tier auf die Fleischbank und öffnet ihm den Leib, indem man denselben mit einem scharfen Messer von oben nach unten aufschneidet. Darauf reißt man mit der Hand das Eingeweide heraus, welches man wegwirft bis auf Lunge, Herz, Nieren und Leber. An der Leber ist eine kleine, bohnengroße, grüne Blase, die Galle, welche unverletzt weggeschnitten werden muß. Die Leber kann man entweder extra backen oder man legt sie mit Herz, Lunge und Nieren für den Hasenpfeffer beiseite. Von den Beinen hackt man mit dem Beil die äußersten Teile mit den Pfoten weg. Die Vorderbeinchen samt den daranhaftenden Schulterblättern schneidet man vom Körper ab, teilt sie einmal und legt sie auch zum Hasenpfeffer. Dann hackt man den Kopf ab, sticht ihm mit einem spitzen Messer die Augen aus und kocht später eine gute Suppe davon, kann ihn aber auch zum Ragout oder Pfeffer legen; ebenso kommt zum Ragout der Hals, den man abhackt, sowie die lappigen Seitenteile mit den Rippen; diese hackt man erst einmal durch und schneidet sie dann vom Ziemer herunter. Der fertige Hasenbraten besteht nur aus dem Ziemer oder Rücken und den beiden Hinterfüßen. Sorgfältig entfernt man alles Fett, da dies fatal schmeckt. Man wäscht nun den Braten rasch in frischem Wasser. Dies Blutwasser ist ein vorzügliches Düngemittel für den Garten, besonders für Rosen- und Obstbäumchen. Den Hasen legt man nun auf den Leib, häutet den Rücken und zieht mit der Spicknadel rechts und links vom Rückgrat herunter 2 egale Reihen feingeschnittener Speckstreifchen, auch die Schenkel spickt man auf der obern Seite. Wenn man allein zu kochen hat, besorgt man die vorstehenden Arbeiten schon am Tage vorher, sonst wird man nicht fertig. Nachdem man das zum Hasenpfeffer bestimmte Fleisch auch schnell durch reines Wasser gezogen hat, giebt man es in einen Steintopf, giebt ½ Handvoll Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner dazu, schüttet soviel Essig darüber, daß das Fleisch davon eben bedeckt ist, deckt es zu und giebt es nach einigen Tagen als Ragout zum Abendessen (die Zubereitung ist in Nr. 3 angegeben); man kann es aber auch als frisches Ragout machen. Zum Hasenbraten muß man eine ebenso lange Pfanne haben; am

besten hierzu sind die besondern Hasenpfannen. Man läßt das Fett auf offenem Feuer recht glühend werden und giebt alles Gewürze nebst Brot hinein; während dies röstet, reibt man den Hasen auf beiden Seiten mit 1 Handvoll feinem Salz ein, legt ihn dann, mit dem Rücken nach oben, ins kochende Fett, gießt fortwährend mit einem kleinern Schöpflöffel das heiße Fett über den Hasen, bis die Zwiebel anfängt blaßgelb zu werden. Dann rührt man noch das Mehl ins Fett, übergießt den Braten beständig, und wenn der Satz im Fett hellgelb wird, schiebt man die Pfanne in den heißen Bratofen. Hat man keinen guten Bratofen, so läßt man den Braten, zugedeckt, auf geschlossenem Feuer weiterbraten. Man sieht zuweilen nach, ob er nicht anhängt, in welchem Falle man mit einem breiten Messer das angehängte Mehl losstößt. Alle Viertelstunde lang übergießt man den Braten einmal wieder. Sobald der Satz im Fett schön braun ist, gießt man die heiße Fleischbrühe oder Wasser daran. Nach 1½—2 Stunden ist ein junger Hase gar; sollte die Sauce zuviel eingekocht sein, so giebt man noch etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu. Wenn sich der Schenkel weich stechen läßt, hebt man den Hasen heraus, gießt die Sauce durch das Bratensieb und hebt nach 10 Minuten das Fett von der Oberfläche ab. Manche übergießen auch den Hasen, während er brät, mit 1 Tasse voll sauren Rahm, was die Sauce verbessert. Man muß die große Bratenplatte nebst Saucieren und flachen Tellern vor Tisch gut erwärmen. Zum Hasen eignen sich Salat, Kartoffeln, Kartoffelklöße, Nudeln, Rotkraut, sowie alle feinen frischen Gemüse als Beilagen. Die Überreste lassen sich sehr gut in der Sauce aufwärmen, doch dürfen sie nur heiß werden, nicht kochen. Aus dem Gerippe und den kleinen Resten kann man eine gute Suppe mit Einlage von Suppenklößchen machen (siehe „Fleischsuppen“ Nr. 23).

Nr. 2. Saurer Hasenbraten.

Früher war dies ein sehr beliebtes Gericht, doch ist man mehr davon abgekommen, da die Essigbeize dem Braten zuviel Nährstoffe entzieht. Man macht jetzt nur dann saure Hasen, wenn sie alt sind oder wenn man sie längere Zeit aufheben muß und das Wetter ist so warm, daß sie ohne Essig verderben würden. Man richtet den Hasen genau so zu wie im vorstehenden Rezept. Nachdem er gewaschen ist, legt man ihn in eine irdene oder steinerne oder auch emaillierte Schüssel (Metall darf es nicht sein),

streut 1 Handvoll Salz darüber, giebt 1 große Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etliche Pfefferkörner und 1 *l* Essig hinein, deckt ihn zu, stellt ihn kühl und übergießt ihn täglich dreimal mit der Essigbrühe, dreht ihn auch täglich einmal. Man sollte ihn aber doch nicht länger als höchstens 6 Tage im Essig liegen lassen; er hält sich danach immer noch einige Tage weiter frisch. Zubereitet wird er dann genau wie der frische Hase im vorstehenden Rezept; beim Anrichten der Sauce rührt man noch 2 Löffel voll sauren Rahm unter dieselbe.

Nr. 3. Hasenpfeffer oder -Ragout auf saure Art.

Die in Essig gelegten Abfälle vom Hasenbraten,
60 g Butter oder gutes Fett,
2 Eßlöffel voll Mehl,
1 gut nußdicke Zwiebel,
1/2 Lorbeerblättchen,
6 Pfefferkörner,
1/2 Weinglas voll Rotwein oder Weißwein,
2 *l* Wasser mit 20 g Salz zum Abkochen.

Die Abfälle eines Hasenbratens reichen knapp für 4 Personen; hat man noch Reste vom Braten, so kann man diese später ins fertige Ragout legen und aufwärmen, andernfalls kann man auch noch etwas Schweinefleisch dazunehmen, wenn es fehlen sollte. Man giebt das Fleisch ins kochende Salzwasser, mit Ausnahme der sehr weichen Leber. Nach gut 1 Stunde probiert man, ob sich die dünnen Rippen aus dem Fleisch ziehen lassen; in diesem Falle ist das Fleisch gar. Man setzt es nebenan auf den Herdrand und macht die Sauce. In einer Pfanne stellt man die Butter bei gutem Feuer auf die Herdringe, läßt sie kochen, giebt das Mehl hinein und rührt dies fortwährend, bis es schön dunkelbraun ist; dann rührt man rasch von der Fleischbrühe soviel unter das gebräunte Mehl, bis dies eine dickliche Sauce geworden ist; nun giebt man noch die gevierteilte, geschälte Zwiebel nebst Lorbeer, Pfeffer und Wein hinzu und läßt alles mit der Leber noch 8 Minuten lang kochen. Sodann versucht man, ob die Sauce genügend gesalzen ist; sie muß ziemlich dicklich sein. Zuletzt hebt man das Fleisch mit dem Schaumlöffel aus der Brühe und legt es in die Sauce, mit welcher man es gleich in die Ragoutschüssel schöpft. Die Sauce wird nicht durchgeschlagen. Röstkartoffeln, Klöße oder Kartoffelsalat als Beilagen.

Nr. 4. Frisches Hasenragout.

Hals, Bauchlappen, Herz, Leber, Lunge, Kopf und Vorderfüße des Hasen,
60 g Butter,
2 hohe Eßlöffel voll Mehl,
$^1/_2$ Weinglas voll Wein,
6 Pfefferkörner,
1 gut nußdicke Zwiebel,
$^1/_2$ Lorbeerblättchen,
15 g Salz,
$^3/_4$ *l* Wasser.

Man röstet das Mehl in der Butter unter stetem Rühren bei mäßigem Feuer hellbraun, giebt das Fleisch, dem man auch noch etwas Schweinefleisch beifügen kann, hinein, hält aber die Leber zurück, läßt es 10 Minuten lang unter öfterm Umdrehen mitrösten, giebt das Wasser nebst Salz, der gevierteilten Zwiebel, dem Pfeffer und Lorbeer hinzu, deckt es zu und läßt es ungefähr 1 gute Stunde lang dämpfen. Wenn sich die Rippchen leicht aus dem Fleisch ziehen lassen, ist es gar. Man darf, während das Fleisch dämpft, nicht vergessen, häufig zu rühren. Sobald es weich ist, giebt man etwas Wein hinzu, sowie noch etwas Wasser, wenn die Brühe zu sehr eingekocht ist. Die Leber kommt erst jetzt hinein, man läßt sie noch 8 Minuten lang mitkochen. Darauf versucht man, ob die Sauce genügend gesalzen ist, kann auch 1 Löffel voll Essig zugeben, und schöpft das Gericht in eine Ragoutschüssel. Die besten Beilagen sind Röstkartoffeln, Nudeln, Klöße und Kartoffelsalat, sowie Kaiserschmarren (siehe Nr. 11 bei „Milch-, Mehl- und Eierspeisen").

Nr. 5. Gebackene Hasenleber.

Wenn man die Hasenleber nicht zum Hasenpfeffer verwenden will, so kann man sie zu Leberklößchen für die Suppe (siehe „Suppe" Nr. 27) benutzen; sie ist aber auch gebacken sehr gut. Sie muß frisch gebacken werden und man darf beim Wegschneiden des grünen Gallenbläschens das letztere nicht verletzen, sonst schmeckt die ganze Leber bitter. Nachdem man sie rasch in kaltem Wasser gewaschen hat, taucht man sie auf beiden Seiten in Mehl und streut 1 feinwürfelig geschnittenes Schalottenzwiebelchen darüber. Ein Stück Butter in Eigröße stellt man in einem kleinen Pfännchen aufs offene Feuer, läßt sie glühend werden, legt die Leber hinein und bäckt sie, ohne hineinzustechen, auf beiden Seiten schön braun; in einigen Minuten ist dies geschehen. Dann legt man sie auf ein

erwärmtes Schüsselchen, gießt 1 Löffel voll Fleischbrühe zur Butter, läßt beides 1 Minute lang aufkochen und schüttet die Sauce über die Leber, welche sehr gut zu Salat oder frischen Gemüsen schmeckt.

Nr. 6. Kalte Hasenpastete (sehr gut zu Thee oder Bier).

Zum Bodenteig.

440 g Mehl,
130 g frische Butter,
½ Obertasse voll kaltes Wasser (gut gemessen),
3 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Ei und 1 Messerspitze voll Salz.

Zur Füllung.

½ kg zartes, gebratenes Kalbfleisch,
½ kg Hasenbratenreste,
1 nußdicke Schalottenzwiebel,
15 g Butter,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
1 Eigelb,
1 Sardelle,
½ in Wein geweichtes und ausgedrücktes Milchbrötchen,
1 gute Obertasse voll Hasenbratensauce,
2 Obertassen voll kräftige Fleischbrühe,
Salz nach Geschmack.

Die Pastete muß schon tags zuvor gemacht werden und kaltgeworden sein; wenn man sie an demselben Tage macht, so bröckelt sie beim Schneiden. Man rührt in einem kühlen Raume das Mehl mit dem Wasser, Ei, Rahm und Salz in einer kleinen Schüssel glatt, streut etwas Mehl aufs Nudelbrett, giebt den Teig darauf, auch die in kleine Stückchen zerpflückte Butter, und hackt die Masse mit einem breiten Messer recht zusammen; darauf wird der Teig mit der Hand ganz schnell nur solange geknetet, bis er eine glatte Masse bildet. Man läßt ihn nun wenigstens 2 Stunden lang kühl ruhen und wellt ihn, etwas Mehl unterstreuend, auf dem Backbrett messerrückendick aus, sodaß er wie ein Fensterleder aussieht. Mit diesem Teig belegt man eine mit Butter bestrichene Tortenform (Springform), wobei man dafür sorgt, daß der Teig ringsum auch an dem Seitenteil gut anliegt und keine Löcher bekommt; sowie Löcher vorhanden sind, fließt der Fleischsaft heraus. Den über den Rand der Form hängenden Teig läßt man hängen; er wird, sobald die Form mit der Farce gefüllt ist, über dieser von allen Seiten zusammengeschlagen wie ein Tuch.

Die Farce oder Füllung macht man folgendermaßen: das in Wein geweichte Brötchen drückt man fest aus, die Zwiebel reibt man auf dem Reibeisen und röstet sie hellgelb in 15 g Butter; dann giebt man sie zum Brötchen, ebenso die entgrätete, feingehackte Sardelle und 1 Eigelb nebst Pfeffer. Das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten, alles entfernt, was häutig und schlecht ist, und dann zweimal durch die Hackmaschine getrieben. Nun wird dies ebenfalls zu dem andern Füllsel gegeben, auch rührt man Sauce und soviel Fleischbrühe dazu, daß es ein dicker, steifer Brei wird, welchen man tüchtig vermischt und versucht, ob er genügend gesalzen ist. Zu bemerken ist noch, daß die Pastete besser wird, wenn man mehr Hasen- als Kalbfleisch hat; auch dürfen weder Leber noch Herz oder Lunge des Hasen dazu genommen werden.

Nachdem man die Farce in die Form gegeben und den Teig darüber zusammengeschlagen hat, wird sie in den gut geheizten Bratofen geschoben und 1—1½ Stunden lang gebacken. Wenn sie gebacken und fast erkaltet ist, nimmt man den Rand der Form ab und hebt die Pastete an einem kühlen Orte auf; sie bleibt mehrere Tage lang frisch. Am andern Tag kann man sie schon geben. Man schneidet sie mit einem scharfen Tranchiermesser in strohhalmdicke Scheiben und giebt sie auf Platten zu Thee oder Bier. Man reicht damit für 12 Personen. Der Teig wird nicht mitgegessen, doch mit auf den Tisch gebracht, da es so schöner aussieht. Sollte die Form nicht sehr groß sein, so behält man beim Belegen derselben noch etwas Teig übrig, welchen man, dünn ausgewellt, zu einem kleinen Äpfelkuchen, mit Korinthen bestreut, verwenden kann.

Nr. 7. Kalte Rehpastete.

Dieselbe wird genau so gemacht wie die Hasenpastete im vorstehenden Rezept, nur nimmt man statt Hasenbraten gebratenes Rehfleisch.

Nr. 8. Frischer Rehbraten (für 10—15 Personen).

- 1 Rehrücken, eine Keule oder 2 Vorderblätter,
- 400 g feines Fett, am besten Butter,
- 1 hoher Eßlöffel voll Mehl,
- 1 Handvoll geriebenes Schwarzbrot,
- 10 Pfefferkörner,
- 2—3 nußdicke Zwiebeln (in Scheiben),
- 1 pfenniggroßes Stückchen Lorbeerblatt,
- ½ mittelgroßer Sellerieknollen (in Scheiben),

1 fingerlange Gelberübe (in Scheibchen),
1 Schwarzwurzel (in Scheibchen),
3 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Handvoll feines Salz,
$^3/_4$ *l* Fleischbrühe,
200 g Spickspeck,
3 zerdrückte Wacholderkörner.

Man wäscht den Braten, trocknet ihn mit einem saubern Tuche ab, häutet ihn, schneidet das Fett weg und spickt ihn reihenweise, indem man den Spickspeck in ganz schmale Streifchen von 5 cm Länge schneidet, in die Spicknadel steckt und diese durch das Fleisch zieht; nur die Oberfläche wird gespickt und dann das Fleisch gesalzen. Der Rehrücken oder Ziemer ist das feinste Fleisch; auch die Rehkeule oder das hintere Bein brät sich vorzüglich, ebenso die Vorderblätter oder vordern Beine, von denen man aber 2 nehmen muß, wenn es für 10—12 Personen reichen soll, und auch dann muß es noch ein großes Reh sein. Der Rehrücken sowie die Keule brauchen ungefähr 2 Stunden zum Braten. Die kleinern Vorderblätter sind oft schon nach 1 Stunde gar. Man stellt das Fett in der Pfanne aufs offene Feuer, läßt es glühend werden, giebt Mehl und geriebenes Brot, Pfeffer, Zwiebel, Lorbeer, Gelberübe, Sellerie und Schwarzwurzel hinein, röstet dies hellgelb, giebt den Braten hinein (die gespickte Seite nach oben), übergießt ihn fortwährend mit dem Fett und schiebt ihn nach 10 Minuten in den heißen Bratofen; hat man keinen guten Bratofen, so läßt man das Fleisch auf dem geschlossenen Herd bei mäßigem Feuer, aber fest zugedeckt, braten, bis es sich sehr weich stechen läßt; man vergesse aber nicht, ihn alle Viertelstunden lang mit Fett zu übergießen und die heiße Fleischbrühe dazuzuschütten, sobald der Satz im Fett und die Zwiebeln schön braun sind. Auch gießt man während des Bratens den sauren Rahm über das Fleisch. Sobald es ganz gar ist und kein Blut mehr herausfließt, wenn man hineinsticht (Wild darf nicht rosa sein), hebt man es auf eine heiße Platte und stellt diese warm, dann treibt man die Sauce durch ein Bratensieb und stellt sie 10 Minuten lang ruhig hin, damit sich das Fett oben hinzieht, das man dann abschöpft. Nun versucht man die Sauce, ob vielleicht noch etwas Salz oder Fleischbrühe daran fehlt, füllt sie in Saucieren und giebt sie mit dem Braten zu Tisch. Als Beilagen reicht man alle feinen frischen Gemüse, auch Röstkartoffeln oder Salate; giebt man Salat dazu, so reicht man gewöhnlich noch ein feines Kompott.

Nr. 9. Saurer Rehbraten.

Man macht den Rehbraten nur dann sauer, wenn er von einem alten Tiere ist oder wenn man ihn nicht bald verbrauchen kann

und das Wetter zu warm ist. Man legt ihn dann einige Tage lang in eine Essigbeize, indem man ihn in eine Steinschüssel mit 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, 1 Theelöffel voll Pfefferkörnern und 1 Handvoll Salz giebt und 1 *l* Essig darübergießt. Zugedeckt stellt man ihn kühl, übergießt ihn täglich dreimal mit dem Essig und dreht ihn auch einmal um. Er wird, wenn er aus dem Essig kommt, gehäutet, gespickt und gebraten wie der frische Rehbraten in Nr. 8. Er ist besonders gut zu Röstkartoffeln, Nudeln und allen grünen, frischen Gemüsen.

Nr. 10. Ragout von frischem Rehfleisch.

2 kg Ragoutfleisch,
2 hohe Eßlöffel voll Mehl,
60 g Butter,
$^3/_4$ *l* Wasser,
15 g Salz,
2 nußdicke, geviertelte Zwiebeln,
10 Pfefferkörner,
1 pfenniggroßes Stück Lorbeerblatt,
$^1/_2$ Glas Wein.

Hierzu wird alles Rehfleisch genommen, welches sich nicht zum Braten eignet, als Rippenstückchen, Bauchlappen, Hals, Herz und Lunge, sowie der Kopf. Man schneidet diese in möglichst gleiche Portionen, wäscht sie rasch einmal durch kaltes Wasser und läßt sie abtropfen. 2 Stunden vor Tisch stellt man die Butter in einer Kasserolle aufs offene Feuer, läßt sie glühend werden und röstet 2 Löffel voll Mehl unter stetem Rühren darin braun. Dann giebt man das Fleisch hinzu, röstet es unter öfterm Wenden 10 Minuten lang mit, gießt soviel kochendes Wasser zu, daß das Fleisch gerade davon bedeckt ist, giebt dann Salz, Zwiebel, Pfeffer und Lorbeer dazu, deckt es zu und läßt das Fleisch bei geschlossenem Feuer schmoren, während man öfter darin rührt, damit es nicht anbrennt; auch gießt man noch wenig Wasser zu, wenn die Brühe zuviel einkochen sollte; die Sauce muß, wenn sich das Fleisch weich stechen läßt, hübsch dicklich sein. Zuletzt giebt man noch $^1/_2$ Glas voll Wein, nach Belieben auch 1 Löffel voll Essig dazu. Man richtet das Fleisch mit der Sauce, welch letztere nicht durchgeschlagen wird, in der Ragoutschüssel an und giebt Röstkartoffeln, Klöße, Kartoffelschnitten oder Kaiserschmarren dazu, auch Salat ist eine gute Beilage. Ist das Fleisch von einem jungen Tier, so braucht es nicht so lange Zeit zum Kochen, als wenn es von einem ältern wäre.

Nr. 11. Saures Rehragout.

2 kg Ragoutfleisch,
2 *l* Wasser,
20 g Salz zum Abkochen.

Zur Sauce.

60 g Butter oder gutes Fett,
2 nußdicke, gespaltene Zwiebeln,
2 Eßlöffel voll Mehl,
1 kleines Stückchen Lorbeerblatt,
10 Pfefferkörner,
$^1/_2$ Glas Wein.

Zum sauren Rehragout eignet sich besonders das Fleisch von einem alten Tier, und zwar nimmt man hierzu Kopf, Hals, Bauchlappen, Rippenstück, Herz und Lunge; durch das Beizen im Essig während 4—5 Tagen wird das Fleisch zarter. Man legt es mit 1 *l* Essig, 1 dicken Zwiebel, 1 kleinen Handvoll Salz und 2 Lorbeerblättern nebst 10 Pfefferkörnern in einen Steintopf, deckt es zu, stellt es kühl und dreht es täglich einigemal im Essig um. Nach einigen Tagen ist es mürbe gebeizt. Ist das Fleisch von einem ältern Tier, so muß es ungefähr 2 Stunden lang kochen. Man giebt es in einen Blechtopf mit soviel kochendem Wasser, daß es ganz davon bedeckt ist, und giebt noch 20 g Salz hinzu; dann läßt man es, zugedeckt, kochen, bis es sich gut weich sticht. Währenddessen stellt man die Butter in einer Bratpfanne aufs geschlossene Feuer, läßt sie glühend werden, rührt das Mehl hinein und röstet dies, stets rührend, langsam hübsch braun. Dann stellt man es nebenbei auf den Herdrand, bis das Fleisch weichgekocht ist, worauf man soviel von der Brühe unter das geröstete Mehl rührt, bis man eine dickliche Sauce hat, welche man noch 10 Minuten lang mit 2 kleinern Zwiebeln, 1 Stückchen Lorbeer und einigen Pfefferkörnern kochen läßt. Dann versucht man, ob die Sauce genügend gesalzen ist, giebt $^1/_2$ Glas voll Wein daran, hebt das Fleisch mit dem Schaumlöffel aus der Brühe in die Sauce und richtet es auf Ragoutschüsseln an. Röstkartoffeln, Reisgemüse und Nudeln sind gute Beilagen dazu.

Nr. 12. Gebackene Rehleber.

1 Rehleber,
10 g feines Salz,
1—2 kleinere, feinwürfelig geschnittene Zwiebeln,
1 Theelöffel voll Mehl,
$^1/_4$ *l* gute Fleischbrühe,
200 g Butter zum Backen.

Man zieht das feine Häutchen von der Leber herunter, schneidet sie auf dem Brett mit einem großen, scharfen Messer in strohhalmdicke Scheiben und taucht diese auf beiden Seiten in Mehl, worauf man sie mit der feingeschnittenen Zwiebel bestreut. 20 Minuten vor Tisch stellt man einen Teil der Butter in der Pfanne aufs offene Feuer, läßt sie glühend werden und legt einen Teil der Leberschnitten dicht nebeneinander hinein; man bäckt sie in wenigen Minuten auf beiden Seiten schön hellbraun, sorgt aber dafür, daß man beim Umdrehen nicht hineinsticht. Man legt die fertigen Stückchen auf eine erwärmte Platte, streut feines Salz darüber, giebt wieder etwas Butter in die Pfanne und bäckt auch die andern Stücke. Wenn alle fertig und gesalzen sind, schüttet man die Butter aus der Pfanne zum Bratenfett, bis auf einen kleinen Rest, rührt 1 Theelöffelchen voll Mehl unter diesen Rest, stellt die Pfanne wieder aufs geschlossene Feuer, röstet das Mehl unter Rühren einige Augenblicke lang und gießt dann die Fleischbrühe daran; nun läßt man die Sauce wieder einige Augenblicke lang kochen und schüttet sie darauf über die gebackene Leber. Kartoffelsalat oder feine frische Gemüse sind gute Beilagen.

Nr. 13. Gedämpfte Rehleber.

1 Rehleber,
2 kleine Eßlöffel voll Mehl,
80 g Butter,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe,
15 g Salz,
1 gut nußdicke, gespaltene Zwiebel,
6 Pfefferkörner,
2 Eßlöffel voll Wein,
50 g Spickspeck.

Man legt die Leber auf ein Fleischbrett, zieht das dünne Häutchen davon ab, spickt die obere, rundliche Seite mit feingeschnittenen Streifchen von geräuchertem Speck, stellt $^3/_4$ Stunden vor Tisch die Butter in einer kleinen Bratpfanne aufs offene Feuer, läßt sie glühend werden, rührt das Mehl hinein und läßt dasselbe unter stetem Rühren dunkelgelb rösten. Nun giebt man die gespickte Leber hinein und läßt sie 10 Minuten lang braten, während man sie beständig mit der Butter übergießt und auch öfter an dem Fleische schiebt, damit es nicht anhängt. Dann giebt man Fleischbrühe, Pfeffer, Salz und Zwiebel hinein, rührt die Sauce gut um, deckt es zu und läßt die Leber auf geschlossenem Feuer langsam weiterschmoren. Nach ungefähr $^1/_2$ Stunde ist sie gut. Man darf nicht früher hineinstechen, sonst fließt aller Saft heraus. Vor dem Anrichten giebt man etwas Wein in die Sauce, versucht, ob

sie genügend gesalzen ist, und richtet die Leber mit der Sauce auf einer tiefen Platte an. Man giebt Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, gebackene Klöße oder feine, roh geröstete Kartoffeln dazu.

Nr. 14. Hirschfleisch zuzubereiten.

Dasselbe wird ebenso behandelt wie Rehfleisch (in den vorhergehenden Rezepten), nur muß es etwas länger Zeit haben, bis es gar wird, da es zäher ist; eine Hirschkeule z. B. braucht zum Garwerden 3 Stunden. Man legt das Fleisch am besten 6—8 Tage lang in eine Essigbeize, bevor man es zubereitet, wodurch es zarter wird.

Geflügel aller Art.

Nr. 1. Gebratene Gans mit Kastanien gefüllt.

1 Gans von 5 kg (für 10 bis 12 Personen),
15 g feines Salz,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
2 nußdicke Zwiebeln,
1 hoher Eßlöffel voll geriebenes Milchbrötchen,
1 hoher Eßlöffel voll Mehl,
1 Schwarzwurzel (darf fehlen),
1 fingerlange Gelberübe und 1 pfenniggroßes Stück Lorbeerblatt,
3—4 Scheiben Sellerieknollen,
$^1/_2$ *l* Fleischbrühe,
$^1/_2$ *l* Wasser,
1 $^1/_2$—2 kg Kastanien (je nach der Güte) zum Füllen.

Sowohl die Gans wie die Kastanien richtet man sich schon tags vorher zu. Beim Einkauf der Gans sorgt man dafür, daß man keine magere oder alte bekommt, denn die alten Gänse sind gar nicht zu essen. Wenn sich die Schwimmhaut zwischen den Zehen leicht reißen läßt und wenn die Gurgel nicht zu hart ist, so ist dies ein gutes Zeichen. Auch beim Einkauf der Kastanien sieht man auf schöne, fehlerlose Ware; dünne und angeschimmelte Kastanien kauft man lieber gar nicht; man füllt dann die Gans, bevor sie in die Pfanne kommt, mit frischgerösteten Kartoffeln oder

man läßt sie ohne Füllung. Die Kastanien werden mit einem scharfen Messer von ihrer harten, braunen Schale befreit, dann legt man sie alle ausgebreitet auf ein Kuchenblech, schiebt dies in den Bratofen und läßt die Kastanien ungefähr 10 Minuten lang abtrocknen, bis das bräunliche dünne Häutchen leicht abspringt, wenn man dann reibt. Nun läßt man die Bratofenthüre offen und nimmt händevollweise die Kastanien heraus, um die Häutchen rasch abzustoßen, was mit Hilfe eines Messerchens leicht geht. Zu bemerken ist, daß die Kastanien im Ofen nicht weich werden dürfen, sonst zerbröckeln sie; sie dürfen nur abtrocknen. Hat man sie alle geschält, so giebt man sie in einem Blechtopfe in soviel kochendes Wasser, daß sie davon gut bedeckt sind; sie gehen im Wasser auf. Man giebt noch 1 Theelöffel voll Salz und 2 Löffelchen voll Zucker zum Wasser, deckt es zu und läßt es einige Minuten lang kochen, bis die Kastanien sich zerdrücken lassen, wenn man sie zwischen 2 Finger nimmt; zerfallen dürfen sie aber durchaus nicht. Man giebt sie nun auf ein Sieb, bis zum andern Tage, und beginnt mit dem Zurichten der Gans. Dieselbe brät sich am besten, wenn sie schon 3 Tage vorher geschlachtet ist. Man bekommt sie gewöhnlich schon gerupft; ist dies jedoch nicht der Fall, so rupft man sie, solange sie noch warm ist, weil dann die Federn sich leichter ausziehen lassen. Die Flügelspitzen am letzten Gelenk rupft man nicht. Die feinen Härchen und Federchen, welche man beim Rupfen nicht wegbekommen kann, werden entweder über einer Spiritusflamme oder über einer zusammengeballten brennenden Zeitung abgesengt, indem man die Gans mit ausgebreiteten Flügeln und von allen Seiten über die Flamme hält. Alsdann legt man die Gans mit dem Rücken auf ein Brett, biegt die roten Füße im Gelenk um und schneidet sie ab, schneidet eine Öffnung in die Haut am Halse über dem Kropfe, ohne den letztern dabei zu verletzen, faßt und zieht ihn samt der Gurgel und Luftröhre heraus. Sodann macht man unterhalb des Brustknochens einen Querschnitt (zwischen beiden Schenkeln), fährt mit der Hand in den Körper und zieht mit festem Griff alles Eingeweide heraus, auch schneidet man das Darmende weg. Das Gänsefett hebt man gleich sorgfältig auf; es ist ein sehr feines Fett und wird von vielen der Butter vorgezogen, nachdem es ausgelassen worden ist; man kann es aber auch mit der Gans braten und nachher noch auf Brot streichen. Von dem herausgenommenen Eingeweide löst man Lunge, Herz, Leber und Magen, welche zu Ragout gebraucht werden. An der Leber sitzt ein kleines,

grünes Bläschen, die Galle, welche man sorgfältig wegschneidet, ohne sie zu verletzen. Den Magen schneidet man an einer Seite auf bis auf die innere, weißliche Haut, welche Sand und Futter wie ein Säckchen umschließt; dies läßt sich ganz sauber vom Magenfleisch abschälen. Dann sticht man der Gans mit einem spitzen Messerchen die Augen und Ohren aus und schneidet die Flügelspitzen weg. Nun schneidet man die Flügel vom Körper ab, ebenso hackt man den Kopf und den Hals ab. Sodann legt man die Gans in eine große Schüssel mit lauem Wasser und wäscht sie schnell; man fährt mit der Hand ins Innere, um etwa noch vorhandene Gerstenkörner, Sand oder Schmutz zu entfernen, namentlich auch am Steiß, dessen Ende man besonders sorgfältig reinigt. Nachdem man die Gans nun gesäubert und nochmals rasch mit kaltem Wasser abgespült hat, reibt man sie mit 15 g feinem Salz und 1 Messerspitze voll Pfeffer inwendig gut ein und stellt sie, mit einem reinen Tuche zugedeckt, kühl bis zum andern Tage; auch spült man alles, was zum Ragout (Gänsepfeffer oder Gänseklein) gehört, d. i. der Magen, Kopf, Hals, die Lunge, Leber, Herz, Flügel, welche im Gelenk geteilt werden, rasch in lauem Wasser gut aus und legt es in einen Steintopf mit $^1/_2$ Handvoll Salz, 1 dickern Zwiebel, 1 Lobeerblatt und etlichen Pfefferkörnern, dann gießt man Essig darüber, sodaß das Fleisch davon bedeckt ist, deckt es zu und stellt es 2—3 Tage lang kühl, bis man es kochen will. Wenn man von der Haut des Halses und der Leber Gänsewurst machen will (siehe nachfolgendes Rezept), so streift man die Haut vom Halse ab und legt sie samt der Leber beiseite.

Am andern Tage wird die Gans gebraten. Man näht zuerst mit einem dicken, weißen Baumwollfaden das Loch am Halse und die beiden Löcher an der Stelle, an welcher die Flügel abgeschnitten wurden, mit einigen tiefen Stichen zu. Dann schöpft man mit einem Eßlöffel die Kastanien oder gerösteten Kartoffeln in den Rumpf der Gans und näht auch hier zu. Die auseinanderstehenden Beine bindet man mit einem doppelten Faden fest zusammen. Man rechnet für eine kleine, sehr junge Gans ungefähr 2 und für eine große Gans $2^1/_2$—3 Stunden Bratzeit, je nach der Hitze des Bratofens. Man giebt 20 g Butter oder das Gänsefett in die Pfanne, läßt es auf offenem Feuer glühend werden, giebt 2 nußdicke, in Scheiben geschnittene Zwiebeln nebst Sellerie, Schwarzwurzel, Lorbeer und Gelberübe hinein, läßt es hellgelb rösten, legt die Gans mit dem Rücken nach unten hinein und gießt gleich $^1/_2$ *l* kochendes Wasser über dieselbe. Man läßt sie nun entweder

auf dem Feuer oder im Bratofen unter vielem Begießen solange braten, bis das Wasser wieder verdampft und viel Fett aus der Gans geschmort ist. Dann rührt man das Mehl mit dem geriebenen Milchbrot ins Fett und läßt die Gans im Bratofen weiterbraten. Man übergießt sie alle Viertelstunde lang rasch mit ihrem eigenen Fett, schiebt sie auch hin und her, damit sie nicht anhängt, und wenn der Satz im Fett recht schön braun ist, so gießt man $^1/_2$ *l* kochende Fleischbrühe hinzu. Da dieselbe rasch einkocht, giebt man später noch etwas kochendes Wasser hinzu, sonst hat man zu wenig Sauce; auch deckt man die Gans zu, sobald die Brühe daran ist, damit sie nicht zu braun wird. Macht man die Gans oben auf dem Herd, so deckt man sie überhaupt gleich zu und legt auch die Ringe auf. Wenn das Fleisch an den Beinen vom Knochen etwas zurückgewichen ist, so sticht man mit einer feinen Gabel in den Schenkel; sticht es sich sehr weich und fließt kein Blut mehr, so ist die Gans gar. Man legt sie auf eine heiße Platte, schneidet die eingenähten Fäden durch und zieht sie heraus, worauf man die Sauce durchschlägt und ruhig hinstellt, bis man das obenaufstehende Fett abschöpfen kann. Die Gans legt man solange wieder in die Pfanne und stellt sie in den offenen Bratofen, bis sie auf den Tisch kommt; auch sorgt man für gut erwärmte Teller und Saucieren. Da beim Füllen oft Kastanien übrigbleiben, legt man dieselben kurz vor Tisch in etwas kochende Butter, der man 1 Theelöffel voll Zucker zugesetzt hat, schmort sie darin schön dunkelgelb und giebt sie dann mit der gefüllten Gans zu Tisch. Beste Beilagen sind: Schwarzwurzeln, eingemachte Spargeln, Rosenkohl und Wirsing, auch Salat und Kompott. Die Gänse sind am besten vom Herbst bis nach Neujahr.

Nr. 2. Gänsewurst (gefüllter Gänsehals).

- Die Haut von 1 großen Gänsehals,
- 1 Gänseleber,
- $^1/_2$ kleines Schweinelendchen,
- 2 Eier,
- 2 Eßlöffel voll Weckmehl,
- 2 Messerspitzchen voll Pfeffer,
- 2 breite Messerspitzen voll Salz,
- 1 halbnußdicke Schalottenzwiebel,
- 2 Eßlöffel voll Gänsefett.

Man hackt das Lendchen und die von der Galle befreite Gänseleber sehr fein, am besten auf der Fleischhackmaschine, knetet dies mit 2 Eiern und dem Weckmehl, schält das Zwiebelchen und schneidet es feinwürfelig, röstet es in einem kleinen Pfännchen auf

offenem Feuer im Gänsefett gelb und rührt es dann gut unter die Masse, welcher man Salz und Pfeffer zufügt, worauf man sie versucht. Man bindet zuerst mit einem starken weißen Baumwollfaden das dünne Ende des Halses zu und füllt die Masse mit einem Theelöffel hinein; man darf den Hals nicht zu fest füllen, sonst platzt er, denn die Füllung geht beim Kochen durch die Eier auf. Nachdem man die Öffnung mit tiefen Stichen fest zugenäht hat, legt man den Hals ½ Stunde lang in mäßig kochendes Wasser, das man wie Suppe gesalzen hat. Dann hebt man die Wurst mit dem Schaumlöffel heraus und brät sie rasch auf allen Seiten in etwas kochender Butter auf offenem Feuer schön hellgelb, läßt sie erkalten und schneidet sie in dünne Scheibchen, bevor man sie zu Tisch giebt. Zu Thee ist die Wurst vorzüglich; die Haut ißt man mit.

Nr. 3. Gänseragout (Gänseklein oder Gänsepfeffer).

Die Abfälle von 1 Gans (Flügel, Magen, Kopf 2c.),
60 g Butter oder Gänsefett,
25 g Mehl,
2 nußdicke Zwiebeln,
¼ Lorbeerblatt,
6 Pfefferkörner,
½ Glas voll Wein,
2 l Wasser mit 20 g Salz zum Abkochen.

Wenn man es haben kann, läßt man beim Schlachten das Blut der Gans in einem kleinen Töpfchen auffangen (oder man läßt sich 1 Tasse voll Schweineblut bringen) und rührt dann 1 Eßlöffel voll Essig tüchtig unter das Blut, worauf man es zudeckt und kühlstellt, bis man nach einigen Tagen das Ragout macht. Dies letztere, welches während dieser Zeit im Essig gelegen hat, wird nun 2 Stunden vor Tisch in kochendem Salzwasser aufs Feuer gestellt und gekocht, bis sich die Flügel und der Magen weich stechen lassen. Hat man Leber dabei, so kocht man dieselbe nur 8—10 Minuten lang mit und sticht sie dann heraus, sonst wird sie hart. Während das Ragout kocht, stellt man in einer kleinern Pfanne die Butter auf den Herd, läßt sie glühend werden, rührt das Mehl hinzu und läßt dies unter häufigem Rühren — es brennt gern an — schön braun rösten. Dann stellt man es vom Herd, bis das Fleisch weich ist, worauf man soviel von der Fleischbrühe ins Mehl rührt, bis es beim Aufkochen eine dickliche Sauce giebt. Sodann giebt man die geviertelten Zwiebeln, Lorbeer und Pfeffer hinein, läßt alles 10 Minuten lang unter öfterm

Rühren kochen, rührt das Blut nebst etwas Wein hinein, läßt die Sauce einmal aufkochen, hebt mit dem Schaumlöffel das Fleisch aus der Brühe, legt es in die Sauce und versucht, ob diese genügend gesalzen ist. Dann kann man es anrichten. Da der Gänsepfeffer nur für einige Personen reicht, kocht man gewöhnlich noch etwas Schweinefleisch mit demselben. Gute Beilagen: Röstkartoffeln, Nudeln, Kartoffelsalat, Klöße, panierte Kartoffeln.

Nr. 4. Gebratene zahme Ente (für 5 Personen).

1 ausgewachsene junge Ente,
6 g Salz,
1 kleine Messerspitze voll feiner Pfeffer,
1 nußdicke Zwiebel,
1 kleiner Eßlöffel voll geriebenes Milchbrot,
1 Theelöffel voll Mehl,
$^1/_4$ *l* Fleischbrühe oder kochendes Wasser,
1 kleine Schwarzwurzel (darf fehlen),
1 kleines Gelberübchen,
3 Scheibchen Sellerieknollen,
200 g gutes Fett.

Die Ente wird zum Braten genau so vorbereitet wie die Gans in Nr. 1. Man kann sie auch mit Kastanien oder Röstkartoffeln füllen, nur braucht man halb soviel wie für eine Gans. Das Fett läßt man in der Bratenpfanne auf offenem Feuer glühend werden, giebt Zwiebel, Milchbrot, Mehl, Schwarzwurzel, Gelberübe und Sellerie hinein, läßt dies blaßgelb werden, giebt dann die mit Pfeffer und Salz ausgeriebene Ente mit dem Rücken nach unten hinein und übergießt sie fortwährend. Wenn die Ente unten hellgelb gebraten ist, stellt man sie in den heißen Bratofen und läßt sie weiterbraten, indem man sie alle Viertelstunde lang rasch einmal mit Fett übergießt. Will man sie oben auf dem Herd braten, so deckt man sie zu, stellt sie aber nicht aufs offene Feuer. Sobald der Satz in dem Bratenfett schön braun ist, gießt man kochende Fleischbrühe oder Wasser daran und läßt die Ente, zugedeckt, weich werden; sie ist dies gewöhnlich in ungefähr 1$^1/_2$ Stunden, wenn das Fleisch am Beine etwas lose vom Knochen zurückgezogen erscheint. Dann sticht man einmal mit der Gabel in den Schenkel und sobald er weich ist, hebt man die Ente auf eine heiße Platte, stellt diese warm, schüttet die Sauce durch das Bratensieb, läßt das Fett sich oben hinziehen, hebt es ab, versucht, ob die Sauce genügend gesalzen ist, und zieht die Fäden, womit die gefüllte Ente zugenäht ist, heraus; giebt dann den Braten nebst Sauce auf den Tisch und reicht als Beilagen ent-

weder Salat mit Kompott oder feine frische Gemüse. Die beste Zeit für Enten ist vom Herbst bis Neujahr.

Nr. 5. Entenpfeffer.

Wird gemacht wie Gänseragout in Nr. 3.

Nr. 6. Alte Enten schmackhaft zuzubereiten.

Man rupft die Enten, sengt sie und nimmt sie aus, wie dies in Nr. 1 bei der Gans ausführlich beschrieben ist. Dann legt man sie 6 Tage lang in eine Essigbeize mit 2 Zwiebeln, 1/2 Handvoll Salz, 10 Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt. Der Essig muß über den Enten stehen; man hebt sie, zugedeckt, an einem kühlen Orte auf. Bevor sie gebraten werden, spickt man ihnen die Brust auf beiden Seiten sowie die Schenkel mit feinen Rauchspeckstreifchen und brät sie dann wie die Ente im Rezept Nr. 4. Beim Anrichten fügt man der Sauce 1 guten Eßlöffel voll sauren Rahm bei. So zubereitet schmecken die Enten vorzüglich und sind auch durch den Essig zart geworden. Röstkartoffeln oder feine frische Gemüse sind gute Beilagen.

Nr. 7. Wilde Enten zu braten.

Dieselben verlangen dieselbe Zubereitungsweise wie die alten Enten im vorstehenden Rezept Nr. 6.

Nr. 8. Gebratene junge Tauben.

5 junge Tauben,
10 g Salz,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
2 nußdicke Zwiebeln,
1 hoher Theelöffel voll geriebenes Milchbrot,
1 hoher Theelöffel voll Mehl,
1/3 *l* heiße Fleischbrühe oder Wasser,
1 Gelberübchen,
3 Scheiben Selleriewurzel,
300 g Fett, am besten Butter.

Man schlachtet die Tauben, indem man ihnen auf die Gurgel drückt, damit sie den Schnabel aufsperren, worauf man rasch mit einem scharfen Messer zwischen den Schnabel fährt und die obere Kopfhälfte abschneidet. Man rupft sie gleich, solange sie noch warm sind, und sengt die Härchen mit einem brennenden Fidibus ab, oder man legt das Geflügel einen Augenbick lang in heißes Wasser und rupft es dann gleich; letztere Art ist bequemer, doch

reißt leicht die Haut dabei, was namentlich störend ist, wenn man die Tauben füllen will. Nachdem sie gerupft sind, macht man einen Schnitt vorn am Halse in die Haut, welche den Kropf bedeckt, faßt diesen und zieht ihn samt der Gurgel heraus. Dann macht man einen Querschnitt unterhalb des vorstehenden Brustknochens zwischen den Schenkeln des Täubchens, welches man mit dem Rücken auf ein Brett gelegt hat; nun zieht man mit dem gekrümmten Zeigefinger alles Eingeweide heraus und die gelben Füßchen schneidet man im Gelenk ab. Dann schneidet man das grüne Gallenbläschen von der Leber ab, öffnet den Magen durch einen Querschnitt und zieht die gelbweißliche Magenhaut samt Inhalt heraus, auch schneidet man das Darmende weg. Nun wäscht man die Leber, Magen und Herz rasch in frischem Wasser, ebenso die Tauben, deren Inneres besonders gut von Sand und Fruchtkörnern gereinigt werden muß. Darauf wird das Geflügel inwendig mit dem gemischten Salz und Pfeffer ausgerieben, auch giebt man ihm eine gute Form, indem man die Spitzen der Flügel über die Schulter nach hinten auf den Rücken zieht und dann herunterdrückt; dann schiebt man Kopf und Hals rückwärts zur Seite und läßt sie zwischen einem Flügel und der Brust hervorsehen, worauf man die Tauben mit einem starken weißen Baumwollfaden fest umwickelt, damit Flügel, Hals, Kopf und Beine hübsch zusammengepackt bleiben. Will man sie besonders gut haben, so umwickelt man sie mit dünngeschnittenen Scheiben von geräuchertem Speck. So kann man sie nun, zugedeckt, an einen kühlen Ort stellen, bis sie gebraten werden, denn sie sind nicht zart, wenn sie gleich nach dem Schlachten gebraten werden; man kann sie einen Tag lang stehen lassen, sorgt aber ja dafür, besonders zur heißen Jahreszeit, daß keine Fliegen darankommen und ihre Eier hineinlegen. Am Tage nach dem Schlachten bereitet man sie zu, indem man $^5/_4$ Stunden vor Tisch das Fett in der Pfanne auf offenem Feuer glühend werden läßt, Zwiebel, Gelberübe, Sellerie, Mehl und Weckmehl hineingiebt und hellgelb werden läßt, dann die Tauben dazulegt und fortwährend mit dem Fett übergießt, bis sie auf dem Rücken hellgelb werden. Dann schiebt man die Pfanne in den Bratofen und läßt die Tauben unter öfterm Begießen braten, bis der Satz im Fett eine schöne braune Farbe hat, worauf man die kochende Fleischbrühe oder Wasser zugießt. Sollten sie zu dunkel werden, deckt man ein Blatt Papier darüber. Will man die Tauben nicht im Backofen machen, so läßt man sie auf dem geschlossenen Herd, fest zugedeckt, braten, bis sie weich sind. Man probiert nach $^3/_4$ Stunde, indem man mit einer

kleinen Gabel in den Schenkel sticht; ist er weich, so hebt man die Tauben aus der Sauce auf eine erwärmte Platte und löst die Fäden, dann treibt man die Sauce durch ein Bratensieb und läßt sie einige Minuten lang stehen, bis sich das Fett obenhin gezogen hat, welches man später abschöpft. Lunge, Leber, Magen und Herz brät man mit den Tauben, nur giebt man die Leber kaum 6 Minuten lang in die kochende Sauce, da sie rasch weich ist. Man reicht als Beilage zu den Tauben grünen Salat, Kompott oder frische Gemüse aller Art. Da wenig Fleisch an den Tauben ist, so füllt man sie gewöhnlich, wie in dem folgenden Rezept zu sehen ist. Für Kranke ist die Taube ein sehr leichtes, gutes Gericht, doch läßt man dann alles Gewürze mit Ausnahme von Salz weg. Tauben sind das ganze Jahr hindurch zu haben.

Nr. 9. Gebratene, gefüllte junge Tauben.

5 junge, nicht zu kleine Tauben,
1 starker Baumwollfaden und Nadel.

Zur Füllung.

$\frac{1}{2}$ kg gehacktes Schweinefleisch,
Die gehackten Taubenlebern,
1 in kaltes Wasser geweichtes und ausgedrücktes Milchbrötchen,
15 g Salz,
3 ganze Eier,
1 Theelöffel voll gehackte Petersilie,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
1 nußdicke, feinwürfelig geschnittene Zwiebel,
30 g Butter.

Die Tauben müssen jung sein, auch darf die Haut über der Brust beim Rupfen nicht verletzt werden, sonst kann man nur in die Bauchhöhle füllen. Nachdem sie gerupft, gesengt, ausgenommen und gewaschen sind, wie dies ausführlich im vorstehenden Rezept Nr. 8 beschrieben ist, reibt man jede Taube mit 1 Messerspitze voll Salz und ganz wenig Pfeffer inwendig ein, biegt die Flügel über die Schulter auf den Rücken, legt sie mit dem Rücken nach unten auf ein Brett und beginnt mit der Füllung. Man röstet 1 Zwiebel in etwas Butter in einem kleinen Pfännchen auf offenem Feuer hellgelb, giebt dies unter das feingehackte Schweinefleisch nebst der Leber, dem ausgedrückten Milchbrötchen, Salz, Eiern, Pfeffer und der feingehackten Petersilie. Ist die Füllung gut durcheinandergerührt, so versucht man sie und füllt sie mit dem Theelöffel in die Bauchhöhle. Ist die Haut auf der Brust unverletzt, so kann

man auch noch von der Füllung zwischen diese Haut und das Fleisch auf der Brust stopfen; man muß hierbei erst die Haut vom Fleische lösen, indem man mit dem Zeigefinger behutsam unter der Haut hin- und herfährt, von einer Seite zur andern bis zum Halse hinauf, stets vermeidend Löcher zu machen; dann füllt man diesen Zwischenraum, sodaß es aussieht wie ein Polster auf der Brust; man füllt aber nicht zu fest, sonst platzt es beim Backen. Sind alle Tauben fertig, so werden die Öffnungen zugenäht, jede Taube mit einem starken weißen Baumwollfaden umschnürt und dann gebraten, wie dies im vorhergehenden Rezept bei den nichtgefüllten Tauben angegeben ist; sie dürfen aber nicht auf die Brust gelegt werden. Sind sie nach etwa $^3/_4$ Stunde weich, so zieht man die durchgeschnittenen Fäden heraus, legt die Tauben auf eine erwärmte Platte, gießt die Sauce auf ein Bratensieb und hebt einige Minuten später das Fett davon ab. Dann giebt man das Geflügel auf den Tisch mit grünem Salat, Maccaroni, Kompott, Röstkartoffeln oder feinen, frischen Gemüsen. Sollte etwas Füllung übrigbleiben, so ballt man sie zu kleinen Klößchen, welche man in Weckmehl taucht und in etwas Butter in wenigen Minuten bäckt. Gefüllte Tauben reichen doppelt so weit wie ungefüllte. Manche machen die Füllung ohne Fleisch, aus einigen eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbrötchen, 3 Eiern, etwas Salz und feingehackter Petersilie; selbstverständlich ist die andere Füllung sättigender.

Nr. 10. Taubenragout.

5 Tauben,
10 g Salz,
2 kleine Zwiebeln und 8 Pfefferkörner,
1 geriebenes Milchbrot,
50 g Butter,
1 hoher Eßlöffel voll Mehl,
$^1/_2$ *l* kochende Fleischbrühe oder Wasser und 1 Eßlöffel voll Wein.

Die Tauben werden gerupft, ausgenommen und gereinigt, wie dies in Nr. 8 genau beschrieben ist. Dann schneidet man sie auf dem Brett über der Brust in 4 Teile, läßt die Butter in einer Kasserolle auf offenem Feuer glühend werden, giebt die Tauben hinein und läßt sie unter öfterm Umwenden schmoren, bis das Fleisch nicht mehr rosa ist, was nach etwa 10 Minuten der Fall sein wird. Hierauf giebt man Salz, die geschälten und gespaltenen Zwiebeln, 8 Pfefferkörner, sowie die heiße Fleischbrühe oder Wasser hinein, deckt dies zu und läßt es, aber nicht mehr auf offenem Feuer, schmoren, bis sich das Fleisch leicht stechen läßt; nach $^1/_2$ Stunde

gewöhnlich ist das Fleisch weich. Man giebt, sollte die Brühe zuviel einkochen, noch wenig Wasser dazu und rührt das Weckmehl, nachdem man es mit dem Mehl gemischt hat, unter die Sauce, läßt es noch 5 Minuten lang mitkochen und rührt, wenn man dies liebt, noch 1 Eßlöffel voll Weißwein darunter, versucht die Sauce und schöpft das Ragout mit der Sauce in die Ragoutschüssel. Man giebt Salat und Röstkartoffeln oder Nudeln, Maccaroni, Kaiserschmarren oder Klöße, auch Spanischbrot und Reisgemüse dazu. Ist das Ragout für Kranke, so läßt man Pfeffer und Zwiebeln weg.

Nr. 11. Gebratene junge Hühner (Kapaunen, Poularden).

2 fette, junge Hähne oder Hühner,
12 g Salz,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
2 nußdicke Zwiebeln,
½ trockenes, geriebenes Milchbrötchen,
1 hoher Theelöffel voll Mehl,
⅓ *l* Fleischbrühe oder Wasser,
1 Schwarzwurzel (darf fehlen),
1 fingerlanges Gelberübchen,
4 Scheiben Selleriewurzel,
125 g geräucherter Speck (darf fehlen),
300 g feines Fett, am besten Butter.

Die Hühner schlachtet man, indem man ihnen mit einem scharfen Messer die Gurgel durchschneidet; dann rupft man sie gleich und sengt ihnen mit Spiritus oder einem brennenden Fidibus die feinen Härchen ab, schneidet die Füße am Kniegelenk weg, sticht mit einem spitzen Messer Augen und Ohren aus, legt jedes Huhn mit dem Rücken auf ein Brett, legt ihm ein doppelt zusammengefaltetes Handtuch auf die Brust und schlägt mit dem Fleischklopfer den hochstehenden Brustknochen etwas ein. Nun macht man vorn am Kropfe einen Schnitt in die äußere Haut, aber ohne den Kropf zu verletzen, zieht diesen samt Inhalt und Gurgel heraus, zieht auch die Haut vom Kamm, macht unterhalb des Brustknochens einen Querschnitt zwischen den beiden Schenkeln, sodaß man mit gekrümmtem Zeige- und Mittelfinger alles Eingeweide herausholen kann, schneidet die Fettdrüse ab und die Stelle, an welcher der Darm endigt, und wäscht darauf das Geflügel zweimal rasch in frischem Wasser, namentlich fühlt man mit der Hand, ob inwendig nicht noch Sand oder Fruchtkörner sitzen. Den Magen schneidet man leicht auf einer Seite an, zieht die innere helle Haut samt Inhalt heraus und schneidet auch die Gallenblase von der Leber weg; dann wäscht man auch Leber, Herz, Magen und Lunge rasch. Die Hühner werden inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, samt dem erwähnten Eingeweide mit einem Tuche bedeckt und einen Tag lang

kühlgestellt, denn es ist nicht gut, wenn frischgeschlachtetes Geflügel gleich gebraten wird. Bevor man ein Hähnchen brät, biegt man ihm die Flügel über die Schulter auf den Rücken, zieht den Kopf vom Rücken aus unter dem einen Flügel hervor auf die Brust, bedeckt Brust und Schenkel mit dünngeschnittenen, langen Scheiben von Spickspeck und umschnürt den Vogel mit einem starken Baumwollfaden. Man kann aber auch den Speck weglassen. Hierauf stellt man, je nach der Größe des Geflügels, 1 $^1/_2$—2 Stunden vor Tisch die Butter in einer nicht zu weiten Pfanne aufs offene Feuer, giebt, sobald sie glühend ist, die in Scheiben geschnittene Zwiebel, Gelberübe, Sellerie und Schwarzwurzel hinein, läßt dies darin hellgelb werden, legt die Hühner mit dem Rücken nach unten hinein und auch Magen, Herz und Lunge, übergießt sie einige Minuten lang mit dem Fett, rührt dann das geriebene Milchbrot mit dem Mehl hinzu und schiebt die Pfanne in den Bratofen. Muß man dieselbe auf dem Herd lassen, so darf sie nicht weiter auf offenem Feuer stehen, sondern wird, zugedeckt, so gestellt, daß das Geflügel nicht zu scharf brät. Es soll eine schöne hellgelbe Farbe behalten. Man übergießt es alle Viertelstunde lang mit dem Fett, und wenn der Satz in demselben eine hellbraune Farbe hat, gießt man kochende Fleischbrühe oder Wasser hinzu. Nach 1—1 $^1/_2$ Stunden (es kommt auf die Größe an) sticht man einmal leicht mit der Gabel in den Flügel oder Schenkel; ist das Fleisch weich, so legt man die Leber 5 Minuten lang ins Fett, hebt hierauf die Hühner auf eine warme Platte, schlägt die Sauce durch das Bratensieb und hebt nach einigen Minuten das obenstehende Fett ab, schneidet dann die Fäden am Geflügel durch und zieht sie samt den Speckscheiben heraus. Man trägt die Hühner mit grünem Salat und Kompott oder mit feinen frischen Gemüsen auf. Für Kranke läßt man das Gewürze, Salz ausgenommen, beim Braten weg.

Nr. 12. Hühner zu füllen.

2 mittelgroße Hühner,
500 g gehacktes Schweinefleisch,
Die gehackten Lebern des Geflügels,
1 in kaltes Wasser geweichtes und ausgedrücktes Milchbrötchen,
150 g Rauchspeck (darf fehlen),
15 g Salz,
4 ganze Eier,
1 Sträußchen gehackte Petersilie,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
40 g Butter,
1 nußdickes, feinwürfelig geschnittenes Zwiebelchen.

Man richtet die Hühner vor, wie dies in der vorhergehenden Nr. 11 genau beschrieben ist. Genau so werden sie auch gebraten, nachdem sie gefüllt sind. Zur Füllung stellt man die Butter in einer kleinen Kasserolle aufs offene Feuer, läßt sie glühend werden, röstet das Zwiebelchen hellgelb darin, schüttet es über die gehackten Lebern und das Schweinefleisch, giebt Eier, Salz, Pfeffer, Petersilie und das Milchbrötchen dazu und mischt es gut, worauf man das Innere der Hühner damit füllt und die Öffnung mit einem starken weißen Baumwollfaden zunäht. Will man das Geflügel recht saftig haben, so schneidet man von 150 g Rauchspeck breite, dünne Scheiben, bedeckt damit Brust und Schenkel der Hühner und umschnürt das Ganze dann fest mit einem weißen Baumwollfaden, worauf man sie brät wie die Hühner in Nr. 11; sie müssen beim Braten hübsch hellgelb bleiben, weshalb man bald den Deckel auf die Pfanne giebt. Mit gefüllten Hühnern reicht man viel weiter wie mit nichtgefüllten.

Nr. 13. Braunes Hühnerragout.

1 schönes fettes Huhn oder 1 Hahn,
10 g Salz,
2 kleine Zwiebelchen,
8 Pfefferkörner,
½ geriebenes Milchbrötchen,
1 Theelöffel voll Mehl,
¼ *l* Fleischbrühe oder heißes Wasser,
1 Eßlöffel voll Wein (darf fehlen),
40 g Butter.

Nachdem man das Geflügel hergerichtet und gereinigt hat, wie dies in Nr. 11 ausführlich angegeben ist, schneidet man mit einem großen scharfen Messer auf dem Brett Portionen daraus. Man trennt die beiden Schenkel ab, schneidet den Hals und die beiden Flügel ab und hackt auch mit dem Küchenbeil Brust und Rücken in Portionen. Ganz junges Geflügel ist meistens in 1 Stunde weichgeschmort, älteres braucht längere Zeit. Man stellt die Butter in einer Kasserolle aufs offene Feuer, läßt sie glühend werden und giebt das Geflügel, auch Magen, Herz und Lunge hinein, mit Ausnahme der Leber, welche nur 8 Minuten lang in der Sauce kochen darf. Man läßt das Fleisch nun ungefähr 10 Minuten lang unter häufigem Umdrehen schmoren, bis es nicht mehr rosa ist, dann giebt man die heiße Fleischbrühe oder Wasser nebst Zwiebel, Pfeffer und Salz dazu, deckt das Fleisch fest zu und läßt es (nicht mehr auf offenem Feuer) kochen, bis es weich ist. Wenn die Brühe zuviel eingekocht ist, gießt man noch wenig heißes Wasser nach. Sobald das Fleisch sich weich stechen läßt, rührt man das mit dem Mehl

vermischte Weckmehl hinzu und läßt es noch einige Minuten lang mit der Leber aufkochen. Wer den Geschmack liebt, giebt noch 1 Löffel voll Weißwein beim Anrichten zum Ragout. Man reicht Nudeln, Maccaroni, Reisgemüse, Kartoffeln, Kaiserschmarren und Klöße dazu.

Nr. 14. Weißes Hühnerragout (vom sogenannten Suppenhuhn).

1 ausgewachsenes fettes Huhn oder 1 Hahn,
50 g frische Butter,
25 g Mehl,
1 Eigelb,
1—2 nußdicke Zwiebeln,
2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Eßlöffel voll Weißwein,
25 g Salz.

Das Huhn muß ausgewachsen und fett sein; ältere Hühner, welche zum Braten nicht mehr zart genug sind, kann man auf diese Art noch schmackhaft zubereiten; man erhält sogar noch eine feine Suppe davon, wenn man die übriggebliebene Fleischbrühe mit Nudeln oder Reis $^3/_4$ Stunde lang kocht. Nachdem das Huhn, wie es in Nr. 11 ausführlich beschrieben ist, gerupft, ausgenommen und gereinigt wurde, reibt man es inwendig mit 25 g Salz ein, schlägt es in ein sauberes Tuch, damit keine Fliegen darankommen, und stellt es bis zum andern Tag an einen kühlen Ort; bei kaltem Wetter kann man es auch gefrieren und einige Tage länger stehen lassen, wodurch es zarter wird. 3 Stunden vor Tisch giebt man das Huhn mit Magen, Herz und Lunge in kochendes Wasser ohne Salz, am besten in einem nicht zu großen Blechtopfe, und läßt es, fest zugedeckt, stetig bei geschlossenem Feuer kochen, bis es nach $1\,^1/_2$—2 Stunden oder länger, je nach dem Alter des Tieres, weich ist; man probiert, indem man mit der Gabel in die Flügel und Schenkel sticht; sind sie weich, so setzt man den Topf auf den Herdrand, stellt die Butter in einer Kasserolle aufs Feuer, läßt sie zergehen, rührt dann gleich das Mehl hinein, und sowie es glatt ist, füllt man dies unter vielem Rühren mit der Hühnerbrühe auf, jedoch nur mit soviel Brühe, daß es eine schöne, dicke, weiße Sauce giebt, welche man 5 Minuten lang mit den gespaltenen, geschälten Zwiebeln und der Hühnerleber kochen läßt. Dann stellt man die Sauce nebenbei auf den Herd, rührt Eigelb, Rahm und Wein hinzu und versucht, ob sie genügend gesalzen ist. Das Huhn wird nun zerlegt und die Portionen giebt man in die Sauce. Dann trägt man das Gericht in Ragoutschüsseln auf, mit Salzkartoffeln, Klößen, Kaiserschmarren oder Maccaroni; auch spanisches Brot ist fein dazu.

Will man die übrige Brühe an demselben Tage noch als Suppe geben, so kocht man etwas Reis oder Nudeln extra in wenig Wasser weich und mischt dies vor Tisch mit der Hühnerbrühe, welcher man das übriggebliebene Eiweiß zusetzt. Wer es liebt, kann dem Ragout auch 1 Handvoll gedämpfte Champignons zusetzen (siehe bei den „Gemüsen" Nr. 34).

Nr. 15. Gebratene Feldhühner.

2 junge Feldhühner,
1 Handvoll geriebenes Schwarzbrot,
12 g Salz,
1 Messerspitzchen voll feiner Pfeffer,
2 kleine Zwiebeln,
1/3 l Fleischbrühe,
1 kleine Schwarzwurzel (darf fehlen),
2 zerdrückte Wacholderbeeren,
1 kleine Gelberübe,
3 Scheiben Sellerieknollen,
150 g in dünne Scheiben geschnittener Rauchspeck,
300 g Butter zum Braten.

Die Feldhühner sind sehr fleischig und man reicht weiter damit wie mit zahmen Hühnern von gleicher Größe, nur sorgt man dafür, daß man keine alten bekommt; junge Hühner haben gelbe Füße. Man rupft sie, sengt die feinen Härchen mit dem Fidibus ab, sticht mit einem spitzen Messerchen Augen und Ohren aus, läßt aber die Füße, denen man die Sporen abhackt, am Huhn, hält die Füße in kochendes Wasser und zieht ihnen mit dem Messer die obere Haut ab. Nachdem man am Halse einen Schnitt in die Haut gemacht hat, um Kropf und Gurgel herauszuziehen, sieht man nach, ob das Eingeweide bereits herausgenommen ist, was meistens schon der Jäger gleich nach dem Schießen besorgt hat; es wird hierbei ein Holzreis, an dessen Ende sich ein Häkchen befindet, in den Leib der Hühner geführt und die Gedärme so herausgezogen, damit es keine große Öffnung giebt. Man wäscht nun die Vögel rasch inwendig und auswendig mit frischem Wasser und reibt sie innen mit Pfeffer und Salz ein; dann schneidet man die äußersten Flügelspitzen weg, biegt die Flügel von der Brust aus über die Schulter nach dem Rücken und biegt auch den Kopf vom Rücken aus unter einem Flügel her nach vorn auf die Brust; die Beine werden im zweiten Gelenk von untenher so gedreht, daß die Füße nach dem Kopfe hin gerichtet sind. Dann wird ein weißgeschabtes Reis von einem neuen Reisigbesen durch beide Schenkel gestochen, um diese zusammenzuhalten. Wenn möglich, umhüllt man die Hühner mit dünnen Speckscheiben und umschnürt sie darauf mit

einem dicken weißen Baumwollfaden. 2 Stunden vor Tisch stellt man die Butter in der Pfanne aufs offene Feuer, läßt sie glühend werden, giebt Zwiebeln und Wurzelwerk sowie Wacholder hinein und zuletzt die Hühner, über welche man das geriebene Schwarzbrot streut; man schiebt sie nun in den Bratofen und übergießt sie alle Viertelstunde lang mit dem Fett; wollen sie zu dunkel werden, so deckt man weißes Papier darüber. Nach 1 ½ Stunden ungefähr sind sie meistens weich; man probiert, indem man mit der Gabel in einen Schenkel sticht. Sobald der Buttersatz schön braun geworden ist, gießt man die Fleischbrühe daran; sollte diese zuviel einkochen, so gießt man noch etwas heißes Wasser nach. Sind die Hühner weich, so stellt man sie nebenbei auf den Herdrand, damit sie nicht weiterbraten können, bis sie angerichtet werden. Man bindet den Speck ab, zieht die Hölzchen heraus, legt die Vögel auf eine heiße Platte, treibt die Sauce durchs Bratensieb, hebt nach einigen Minuten das Fett davon ab und versucht sie. Man giebt Salat und Kompott, auch junges Sauerkraut, sowie feine, frische Gemüse zu den Feldhühnern.

Nr. 16. Gebratene Schnepfen.

Diese werden genau so gebraten wie die Feldhühner im vorhergehenden Rezept, jedoch braucht man sie nicht auszunehmen, da sie kein unreines Futter fressen und keinen Schmutz in dem Eingeweide haben; den langen, spitzen Schnabel sticht man ihnen von vorn in die Brust und brät sie ungefähr 1 ½ Stunde lang. Alte Schnepfen sind schlecht.

Nr. 17. Gebratene Wachteln.

Dieselben werden zubereitet wie die Feldhühner in Nr. 15, doch sind sie rascher gebraten, oft schon nach ½ Stunde.

Nr. 18. Gebratener Truthahn (Puter, wälscher Hahn).

250 g in dünne Scheiben geschnittener Spickspeck,
1 junger, fetter Truthahn,
15 g Salz,
2 nußdicke Zwiebeln,
1 kleine Gelberübe,
1 Schwarzwurzel,
½ mittelgroßer Selleriekopf,
½ geriebenes Milchbrötchen,
1 hoher Eßlöffel voll Mehl,
1 *l* Fleischbrühe und ½ *l* kochendes Wasser,
½ kg Butter.

Der Truthahn muß mindestens 2 Tage, bevor er gebraten wird, geschlachtet werden. Man schneidet ihm die Gurgel durch, rupft ihn noch warm, legt ihn mit dem Rücken auf ein doppelt zusammengefaltetes, weißes Tuch, legt ein ebensolches auf die Brust und schlägt ihm mit dem Fleischklopfer den vorstehenden Brustknochen ein, wodurch er eine bessere Form bekommt. Man sticht ihm mit einem spitzen Messerchen Augen und Ohren aus, schneidet ihm die Füße im Gelenk ab, zieht ihm mit dem Messer die Haut vom Kamme ab, macht seitwärts zwischen Hals und Flügel einen kleinen Schnitt in die Haut und zieht mit gekrümmtem Zeigefinger den Kropf samt der Gurgel heraus. Dann macht man unterhalb des Brustknochens zwischen den Schenkeln einen tiefen Querschnitt, zieht mit gekrümmtem Zeige- und Mittelfinger das Eingeweide heraus und schneidet die Fettdrüse und die Stelle, an welcher der Darm endet, inwendig weg. Dann wäscht man den Puter in lauem Wasser gut ab, besonders auch sorgt man dafür, daß inwendig kein Sand und keine Fruchtkörnchen mehr stecken. Auch Magen, Herz, Lunge und Leber wäscht man; von der Leber schneidet man das grüne Gallenbläschen weg und in den Magen macht man einen Schnitt, um die innere Magenhaut mit Inhalt herauszuziehen. Sodann reibt man den Vogel innen mit Salz ein, bedeckt ihn mit einem Tuch und stellt ihn mit dem Eingeweide kühl bis zum andern Tag. Bevor er gebraten wird, dreht man ihm die Flügel von der Brust aus über die Schulter nach dem Rücken, die Spitzen abwärtsziehend. Den Kopf biegt man vom Rücken her nach vorn unter dem einen Flügel hindurch auf die Brust und spießt ihn hier fest. Die Beine schiebt man in die geschnittene Öffnung unterhalb der Brust und durch die Öffnung am Steiß wieder hinaus. Dann schneidet man breite Scheiben von Speck und umhüllt damit den Vogel, namentlich Brust und Schenkel, worauf man das Ganze mit einem starken weißen Baumwollfaden umschnürt. Ein starker Puter braucht ungefähr $2^1/_2$ Stunden zum Braten. Man bringt die Butter in der Bratpfanne auf offenem Feuer zum Kochen, giebt die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Schwarzwurzel, Gelberübe, Sellerie, Milchbrot und Mehl dazu, läßt es unter stetem Rühren bräunlich werden, giebt den Puter samt Magen und Herz hinein, gießt die Fleischbrühe hinzu, deckt die Pfanne zu und läßt alles 1 Stunde lang stetig, aber nicht zu stark auf geschlossenem Feuer kochen. Danach giebt man noch $^1/_2$ *l* kochendes Wasser hinzu und läßt den Braten im Bratofen vollends weich werden; man muß alle Viertelstunde lang nachsehen und am

Braten schieben, damit er nicht anhängt, auch übergießt man ihn dabei mit dem Fett, und wenn er zu dunkel wird, deckt man weißes Papier darüber. Sobald sich die Flügel weich stechen lassen, legt man die Leber nur noch 8 Minuten lang in die Sauce, denn sie ist rasch weich. Beim Anrichten bindet man die Fäden mit den Speckscheiben los, hebt den Vogel auf eine große Platte und giebt ihm eine Citronenscheibe in den Schnabel, legt auch Citronenscheiben ringsum auf die Platte. Die Sauce treibt man durch das Bratensieb, stellt sie einige Minuten lang ruhig auf den Herdrand und hebt dann das obenstehende Fett ab. Nachdem man die Sauce noch versucht und vielleicht noch etwas Fleischbrühe darangegeben hat, im Falle sie zu sehr eingekocht sein sollte, giebt man sie in Saucieren und mit dem Braten zu Tisch. Salat und feines Kompott ist die beste Beilage. Ein großer Puter reicht für 12 Personen. Wenn man ihn füllt, reicht er noch weiter.

Nr. 19. Gefüllter Truthahn (Puter).

- 1 schöner, fetter Truthahn,
- 375 g feingehacktes Schweinefleisch,
- 375 g feingehacktes Kalbfleisch,
- 2—4 Stück Kalbsmilch,
- 20—30 g Salz, nach Geschmack,
- 1 kleines Messerspitzchen voll Muskatblüte,
- 1 Theelöffel voll gehackte Petersilie,
- 1 entgrätete, gehackte Sardelle,
- 1 nußdickes, feingeriebenes Schalottenzwiebelchen,
- 1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
- 50 g geschmolzene Butter,
- 3 Eier,
- 200 g trockenes, in kaltes Wasser geweichtes Milchbrot.

Der Puter oder Truthahn wird vorbereitet, wie dies im vorhergehenden Rezept Nr. 18 genau angegeben ist. Nachdem man ihn ausgenommen und gewaschen hat, reibt man ihn inwendig mit Salz ein, bedeckt ihn mit einem Tuche und stellt ihn kühl bis zum andern Tag. Da man 2—2½ Stunden Zeit zum Braten rechnet, so muß man mit der Herstellung der Füllung früh anfangen. Man weicht das Milchbrot, nachdem man es mitten durchgebrochen hat, in kaltes Wasser, stellt in einem kleinen Topfe mäßig gesalzenes Wasser aufs offene Feuer und kocht die Kalbsmilch 10 Minuten lang darin, worauf man sie von der anhaftenden schwärzlichen Haut und allen Knorpelteilen befreit und feinhackt. Ein Sträußchen Petersilie und auch eine große Sardelle wäscht, entgrätet und hackt man fein, reibt dann ein Zwiebelchen, röstet es in 50 g kochender Butter in einem kleinen Pfännchen auf offenem Feuer hellgelb und schüttet es über das gehackte Kalb- und Schweinefleisch. Auch die

Leber des Truthahns kann man feinhacken und zur Masse geben. Nachdem man noch das eingeweichte Milchbrot fest ausgedrückt hat, mischt man alle oben angegebenen Bestandteile zusammen und versucht dann, ob man nicht noch etwas mehr Salz daran liebt. Man schöpft die Masse mit einem Löffel in den Truthahn und näht die Öffnungen mit einem dicken, weißen Baumwollfaden zu; Hals, Flügel und Beine bindet man fest an den Körper, dann umwickelt man denselben, namentlich auf der Brust und den Schenkeln, mit großen, dünngeschnittenen Scheiben von Rauchspeck und brät den Hahn, wie dies im vorhergehenden Rezept angegeben ist. Wenn er auf den Tisch soll, vergesse man nicht, vorher die Fäden herauszuziehen.

Mit einem gefüllten Puter reicht man für 20 Personen. Sollte nicht alle Füllung in den Vogel hineingehen, so ballt man kleine, eidicke Klößchen davon, drückt sie etwas platt, taucht sie in Weckmehl und bäckt sie auf beiden Seiten in heißer Butter auf offenem Feuer hellgelb.

Nr. 20. Geflügelpastetchen.

250 g gebratenes, ausgebeintes, feingehacktes Geflügel,
4 mittelgroße, gewaschene, entgrätete Sardellen,
2 Eßlöffel voll Kapern,
100 g Butter und 1 Schalottenzwiebelchen,
4 Eidotter,
2 Eiweiß,
80 g in kaltem Wasser erweichtes Milchbrötchen,
2 Eßlöffel voll sehr starke Fleischbrühe,
Salz nach Geschmack,
12 kleine, fertig gebackene Teigpastetchen.

Man kann die leeren Teigpastetchen beim Konditor haben, muß sie aber tags vorher bestellen. Will man sie selbst machen (es ist eine umständliche Arbeit und kostspielig dazu), so macht man dieselben genau so, wie sie in Nr. 5 bei den „Torten" beschrieben sind.

Die Füllung der Pastetchen macht man 1 Stunde vor Tisch selbst wie folgt. Man läßt die Butter in einer kleinen Kasserolle kochen, schneidet 1 Zwiebelchen feinwürfelig hinein, röstet es hellgelb, giebt das feingehackte Geflügel nebst den gehackten Sardellen hinein, läßt es 5 Minuten lang unter Rühren schmoren, giebt das fest ausgedrückte Milchbrötchen, Kapern, Eidotter und Fleischbrühe hinzu und läßt dies heiß werden, rührt dann gleich den Schnee von 2 Eiweiß leicht unter die Masse, giebt eine gute Messerspitze voll feines Salz dazu und versucht, ob noch Salz fehlt; sollte die

Masse zu fest sein, so giebt man noch etwas Fleischbrühe daran; sie muß so steif wie Reisbrei sein. Kurz vor Tisch stellt man alle Teigpastetchen nebeneinander auf ein Kuchenblech, auch die Teigdeckelchen, und schiebt sie einige Augenblicke lang in den Backofen, damit sie heiß werden. Dann füllt man jedes Pastetchen, nachdem man es inwendig etwas niedergedrückt hat, mit der Füllung, setzt ein Deckelchen darauf und stellt alle auf eine runde Porzellanplatte, legt ein Tortenschippchen dazu und trägt dies als erstes Gericht nach der Suppe auf. Für 10 Personen reicht man mit 12 Pastetchen, denn die Gäste nehmen selten mehr als eins, da bei feinen Essen mehrere Gänge gereicht werden.

Nr. 21. Straßburger Gänseleberpastete.

1 fette weißliche Gänseleber,
$^1/_2$ kg Schweinelendchen,
2 gewaschene und entgrätete Sardellen,
1 kleiner Zweig Thymian,
$^1/_2$ kg Schweineschmalz,
$^1/_4$ kg Trüffeln oder 30 g Kapern,
1 Zweiglein Basilikum,
1 kleines Messerspitzchen voll feiner Pfeffer,
1 halbnußdicke Schalottenzwiebel, in 1 Scheibchen Butter gelb geröstet,
Salz nach Geschmack.

Man kann nur sehr fette, weißliche Lebern gebrauchen; sie werden nicht in Wasser, sondern in Milch gewaschen. Die Trüffeln werden in Wasser sauber gebürstet, dünn geschält und in kleine Stücke geschnitten; von Thymian und Basilikum, von denen man nur ein kleines Zweiglein nimmt, werden die Blätter gehackt. Auch Schweinelendchen und Speck, Leber und Sardellen hackt man sehr fein, am besten treibt man sie durch die Fleischhackmaschine. Das Fleisch wird dann mit Pfeffer, Salz, Thymian, Basilikum und dem gerösteten Zwiebelchen gemischt, durch ein Sieb getrieben, mit den Trüffeln oder Kapern gemischt, versucht, ob es genügend gesalzen ist, in einen festschließenden Pastetentopf fest eingedrückt, zugedeckt und 2 Stunden lang im mäßig geheizten Backofen gebacken. Die Pastete läßt sich einige Tage lang aufheben. Bevor man sie zu Tisch giebt, hält man den Topf einen Augenblick lang in kochendes Wasser, damit sie sich leicht auf eine Platte stürzen läßt.

Fische und Seetiere aller Art.

Nr. 1. Salm (Lachs) zu kochen.

1 kg Salm,
3 *l* Wasser und 60 g Salz zum Abkochen.

Salm ist einer der feinsten Fische und er wird oft bei feinen Mittagessen als Eingang gleich nach der Suppe gegeben. Wenn noch viele andere Gänge gereicht werden, so kann man auf die Person 125 g Salm rechnen, hat man aber überhaupt nur Salm mit Kartoffeln, so reicht man mit $^3/_4$ kg für 5 Personen. Er ist ein teurer Fisch, auch sehr groß, und man kauft ihn deshalb stückweise. Er muß, wie alle Fische, noch völlig frisch sein und innen ein schönes frischrosa Aussehen haben. Man kann ihn warm und kalt geben. Ist er warm, so giebt man eine Buttersauce mit Petersilie oder eine Mayonnaise dazu (siehe bei den „Saucen"); zum kalten Fisch giebt man nur die letztere Sauce, welche auch am besten ist. Salm und Mayonnaise sind sehr schwere Gerichte.

Man schuppt den Fisch, indem man mit einem scharfen Messer gegen die Schuppen fährt, dann wäscht man ihn schnell in kaltem Wasser. Eine Viertelstunde, bevor er auf den Tisch kommt, legt man ihn in das starkkochende Salzwasser (es muß darüberstehen), deckt ihn zu und stellt den Topf so, daß das Wasser nur noch siedet, aber nicht mehr kocht. Kleinere Stücke sind schon nach 10 Minuten, größere nach 15 Minuten gar. Wenn eine Gabel leicht hineinsinkt, nimmt man den Fisch sogleich aus dem Wasser, entweder mit dem Fischheber oder mit 2 Schaumlöffeln. Man legt ihn auf eine erwärmte Platte, welche man ringsum mit Petersilie belegen kann, und trägt ihn sofort mit der Sauce auf. Bei warmen Fischen müssen die flachen Teller stets erwärmt sein. Überreste vom Salm ordnet man schön auf einer Platte, überstreicht sie nach dem Erkalten mit Mayonnaise und giebt sie am andern Tage noch einmal auf den Tisch. Rheinsalm (oder -Lachs) ist feiner, aber auch viel teurer als Seelachs. Die Zubereitungsweise ist bei dem letztern die gleiche. Salm kann man stets haben, doch ist er im Mai am besten.

Nr. 2. Marinierter Lachs.

1 kg Lachs,
2 Eßlöffel voll Olivenöl,
1 *l* Essig (gut gemessen),
15 g Salz,
3 Citronenscheibchen (ohne Schale),
1 Lorbeerblatt,
$^1/_2$ Theelöffel voll weißer, ganzer Pfeffer.

Der Lachs — man kann hierzu den billigeren Seelachs nehmen, doch muß er noch ganz frisch sein — wird geschuppt, nicht gewaschen, sondern mit einem trockenen Tuche abgerieben, in gut daumendicke Scheiben geschnitten, mit 10 g Salz eingerieben, 1 Stunde lang, zugedeckt, kühlgestellt und dann wieder mit einem Tuche abgetrocknet. Nun bestreicht man die Stücke ringsum mit Öl, läßt die Pfannkuchenpfanne auf offenem Feuer glühend werden und brät die Fischstückchen schnell auf beiden Seiten weich; in wenig Augenblicken ist dies geschehen. Dann läßt man den Fisch erkalten, legt ihn in einen Steintopf, giebt 15 g Salz, Citronenscheibchen, Lorbeer und ganzen Pfeffer dazu und gießt den Essig darüber. Nachdem man den Topf mit Papier zugebunden hat, hebt man ihn an einem kühlen Orte auf und nimmt je nach Bedarf davon heraus, zu Butterbrot mit Thee oder Bier; er läßt sich 8—10 Tage lang gut aufheben.

Nr. 3. Lachsbrötchen.

Man schneidet geräucherten Lachs in ganz dünne Scheiben wie rohen Schinken, bestreicht auseinandergeschnittene, mürbe Brötchen mit Butter, belegt jedes Stück mit einer Scheibe Lachs und legt sie nebeneinander auf eine runde Platte. Man giebt sie zu Frühstücken, auch zu Theegesellschaften und zu Wein.

Nr. 4. Gekochter Aal (am besten zur Winterszeit).

Muß man den Fisch selbst töten, so faßt man ihn mit beiden Händen in der Mitte und schlägt ihn mit dem Genick kräftig auf die Kante des Wassersteins. Dann legt man ihm um die Kiemen eine Schlinge von Bindfaden und hängt ihn auf; mit einem scharfen Messer löst man ringsum unter den Brustflossen die Haut und zieht dieselbe wie ein Säckchen vom ganzen Fisch herunter; wenn man hierzu ein Handtuch benutzt, das in Salzkörnchen getaucht ist, so geht es besser, da die bloße Hand an der glatten Haut abgleitet. An den Schwanzflossen schneidet man auch mit dem Messer die

Haut durch. Nun schneidet man dem Aal der Länge nach den Leib auf, entfernt das Eingeweide und schneidet die grüne Gallenblase vorsichtig von der Leber weg (die Leber wird mitgegessen). Nun wäscht man Fisch und Leber zweimal in frischem Wasser, legt den Aal auf ein Brett und schneidet ihn mit einem scharfen Messer in schräge Stücke von Dreifingerbreite; Kopf und Schwanz entfernt man und reibt jedes Stück mit einer Messerspitze voll Salz ein, worauf man den Fisch in einen Steintopf giebt und heißgemachten Essig darübergießt. Hat er so einige Stunden lang gelegen, so giebt man ihn 15 Minuten vor Tisch in einen Topf mit 2 *l* kochendem Wasser, 20 g Salz, 2 Eßlöffeln voll Essig, 1 Lorbeerblatt, 2 Citronenscheibchen, 1 gut nußdicken Zwiebel, $^1/_2$ Theelöffel voll Pfefferkörnern, 3 Nelken und 30 g Butter. Ein großer Aal ist in höchstens $^1/_4$ Stunde weich, dünnere Stücke schon nach 10 Minuten. Sobald der Fisch im kochenden Wasser ist, deckt man den Topf zu und stellt ihn so, daß das Wasser wohl siedet, aber nicht kocht. Man hebt den Aal mit 2 Schaumlöffeln aus der Brühe auf eine erwärmte Platte, belegt diese ringsum mit Petersilie und giebt den Fisch auf den Tisch, mit Salzkartoffeln, heißgemachter Butter oder Senfsauce (siehe bei den „Saucen“). Aal ist ein sehr schweres Essen. Man vergesse nicht die Teller zu erwärmen.

Nr. 5. Gebratener Aal (im ganzen Jahr gut, am besten im Winter).

Der Aal wird geschlachtet und vorbereitet, wie dies ausführlich im vorstehenden Rezept Nr. 4 angegeben ist. Nachdem er gewaschen ist, schneidet man ihn in schräge Portionen, reibt jedes Stück mit 1 Messerspitze voll Salz, dem etwas feiner Pfeffer beigemischt ist, ein, läßt alles, zugedeckt, 2 Stunden lang kühlstehen, trocknet alle Stücke mit einem Tuche ab und taucht sie in zerschlagenes Ei, darauf in getrocknetes und gestoßenes Milchbrötchen und bäckt sie. 10 Minuten vor Tisch stellt man einige Scheiben Butter in der Pfanne aufs geschlossene Feuer, läßt sie glühend werden und giebt die Stücke nebeneinander hinein; sobald sie auf der untern Seite schön goldgelb sind, dreht man sie um und bäckt sie auch auf der andern Seite. Beilage: grüner Salat.

Nr. 6. Marinierter Aal.

Der Aal wird getötet und gereinigt, wie dies in Nr. 4 beschrieben ist. Nachdem man ihn in kaltem Wasser gut gewaschen

hat, legt man ihn noch 1 Stunde lang in frisches Wasser, hebt ihn heraus, bestreut ihn ringsum mit Salz und läßt ihn 1 Stunde lang auf dem Brett ruhig liegen, worauf man ihn schräg in dreifingerbreite Portionen schneidet, diese mit einem Tuche abtrocknet und mit Provenceröl bestreicht. Hierauf stellt man eine Pfanne aufs offene Feuer, läßt sie heiß werden (ohne Fett), legt die Fischstückchen schnell nebeneinander hinein, läßt sie in wenigen Augenblicken auf beiden Seiten backen, und sobald sie sich weich stechen lassen, hebt man sie heraus und legt sie auf Löschpapier, um sie nun erkalten zu lassen. Während dieser Zeit giebt man 1 kleines Messerspitzchen voll Muskatnuß, 4 Schalottenzwiebeln, $^1/_2$ Theelöffel voll Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 2 Citronenscheiben in die ölige Pfanne, fügt $^1/_2$ *l* Essig, $^1/_2$ *l* Wasser und 1 Theelöffelchen voll Salz hinzu und kocht dies zusammen noch 10 Minuten lang. Wenn diese Sauce erkaltet ist, legt man die ebenfalls erkalteten Fischstücke in einen Steintopf, gießt die Sauce darüber und bindet den Topf zu, worauf man ihn kühlstellt. Dieser Fisch ist sehr gut zu Bier oder Thee. Man kann ihn schon am folgenden Tage zu Tisch geben.

Nr. 7. Forellen zu kochen (am besten von Mai bis August).

Diese werden geschuppt, dann schneidet man ihnen den Leib auf, entfernt alles Eingeweide bis auf die Leber, von der man die Galle wegschneidet, sticht die Augen aus, wäscht die Fische rasch und stellt einen Blechtopf mit Wasser, welches etwas schärfer wie Suppe gesalzen sein muß, aufs offene Feuer, giebt 2—3 Schalotten, 1 Lorbeerblättchen, $^1/_2$ Theelöffel voll Pfefferkörner nebst 1 Glas voll Essig hinzu und läßt es kochen; dann giebt man die Fische, welchen man den Schwanz fest zwischen die Zähne klemmt, ins kochende Wasser, zieht den Topf zurück und läßt die Fische nur ungefähr 10 Minuten lang sieden. Wenn sich die Flossen gut ausziehen lassen, hebt man die Forellen auf eine Platte und giebt sie entweder heiß zu geschmolzener Butter mit Petersilie und Kartoffeln oder erkaltet mit einem Gemisch von Essig, Öl, Pfeffer und Salz.

Nr. 8. Gebratene Forellen (am besten von Mai bis August).

Man schuppt die Forellen sorgfältig mit einem scharfen Messer, schneidet ihnen den Leib auf, entfernt das Eingeweide, sticht die Augen aus und reibt die Fische mit einem rauhen Handtuch sauber

ab. Dann zerschlägt man einige Eier und taucht die Fische in dieselben, sodaß sie auf beiden Seiten mit Ei bedeckt sind, taucht sie in geriebenes Milchbrot oder gestoßenen Zwieback und bestreut sie mit feinem Salz. Nun stellt man eine Pfanne aufs geschlossene Feuer, läßt einige Scheiben Butter darin heiß werden, legt die Fische hinein und läßt sie braten, bis sie schön dunkelgelb sind, was nach wenigen Minuten der Fall ist. Man giebt am besten grünen Salat dazu.

Nr. 9. Gekochter Karpfen (am besten von Oktober bis April).

Der Karpfen wird geschuppt, man kann ihn aber auch mit dem Fischreibeisen schaben; dann schneidet man ihm den Leib auf, entfernt alles Innere bis auf die Milch und Leber (von letzterer schneidet man die Galle weg), sticht die Augen aus und schneidet die Kiemen weg; läßt man die Kiemen daran, so schmeckt der Fisch nach Schlamm. Nun stellt man einen Blechtopf mit gutgesalzenem Wasser aufs Feuer, gibt 3 Zwiebelchen, ½ Theelöffelchen voll Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt sowie ein Glas voll Essig hinein und läßt dies kochen; dann legt man auch den Fisch hinein, zieht den Topf zurück, damit das Wasser nur noch siedet, und wenn nach vielleicht 10—15 Minuten die Flossen sich sehr leicht ausziehen lassen, hebt man ihn auf eine erwärmte Platte und garniert diese mit Petersilie. Man reicht heiße Butter mit gehackter Petersilie nebst Kartoffelstücken dazu.

Nr. 10. Gebackener Karpfen (am besten von Herbst bis April).

Der Fisch wird gereinigt wie im vorhergehenden Rezept. Nachdem er gewaschen ist, reibt man ihn mit Salz ein, legt ihn 1 Stunde lang ruhig hin, trocknet ihn mit einem Tuche ab, taucht ihn in zerschlagenes Ei, wälzt ihn in Weckmehl, läßt in einer Pfanne auf offenem Feuer einige Scheiben Schmalz heiß werden und bäckt den Fisch in wenigen Minuten auf beiden Seiten schön dunkelgelb. Man trägt ihn mit grünem Salat auf.

Nr. 11. Karpfen in Bier (am besten von Oktober bis April).

Der Karpfen wird gereinigt, wie dies in Nr. 9 angegeben ist, und in Portionen geschnitten; das Blut hebt man auf, nachdem man es mit 1 Weinglas voll Essig vermischt hat. Zu 2 kg

Karpfen nimmt man 3 fingerlange Gelberüben, 3 nußdicke Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 3 Scheiben Selleriecknollen, 3 Scheiben Citrone, $^1/_2$ Theelöffel voll Pfefferkörner, 2 Petersilienwurzeln und 1 Schwarzwurzel, giebt dies Gewürze mit 125 g Butter in einen emaillierten Topf, den man zur Hälfte mit Bier und zur andern Hälfte mit Wasser gefüllt hat, und salzt dies, sodaß es wie gutgesalzene Suppe schmeckt. Dann läßt man es kochen und giebt nun den Fisch hinein, ebenso das Blut mit dem Essig, deckt den Topf zu und läßt den Fisch ungefähr 15 Minuten lang kochen; sobald sich eine Flosse leicht herausziehen läßt, hebt man den Fisch mit dem Schaumlöffel auf eine Schüssel und stellt ihn warm. Während der Fisch kocht, hat man 1 Eßlöffel hoch voll Mehl in 1 Stich Butter mit 1 nußdicken Zwiebel in einem kleinen Pfännchen bräunlich geröstet; dann fügt man noch 2 entgrätete, feingehackte Sardellen und 1 Eßlöffel voll Kapern dazu, ebenso 1 Glas voll Rotwein, 1 kleinen Theelöffel voll Fleischextrakt und soviel von der Fischbrühe, als man zur Sauce nötig hat, und läßt diese aufkochen. Der Fisch wird mit dieser Sauce übergossen und gleich zu Tisch gebracht. Das Bier, in welchem er gekocht wird, darf nicht bitter sein. Man sorgt auch dafür, daß man nicht mehr Bier und Wasser zum Abkochen nimmt, als man nötig hat, um die Fischstücke damit gut bedecken zu können. Manche lieben auch die Sauce auf folgende Art zubereitet: man setzt der Brühe, nachdem der Fisch gekocht hat, 1 Handvoll geriebenen, ganz gewöhnlichen Pfefferkuchen zu und läßt sie, nachdem der Fisch herausgehoben und warmgestellt ist, noch mehr einkochen; dann gießt man sie durch ein Bratensieb.

Nr. 12. Bemooster Karpfen (von Oktober bis April).

Nachdem der Karpfen gereinigt ist, wie dies in Nr. 9 angegeben wurde, reibt man ihn kräftig mit Salz ein. Auf einen schönen Karpfen rechnet man 180 g Butter, $^1/_4$ *l* Wein, 10 Pfefferkörner, $^1/_4$ Lorbeerblatt, 2 Scheiben einer Citrone und 1 Sträußchen Petersilie. Man giebt alle Zuthaten mit dem Wein in ein emailliertes Gefäß, läßt alles kochen, giebt dann den Fisch hinein, deckt ihn zu und läßt ihn langsam kochen, bis sich die Flossen leicht herausziehen lassen (ein Zeichen, daß er weich ist). Man läßt ihn in der Brühe erkalten. Bevor er aufgetragen wird, hebt man ihn vorsichtig auf eine Platte und überzieht ihn mit folgender dicklichen Sauce: man zerrührt die Dotter von 4 hartgekochten Eiern, giebt 2 nußdicke, geriebene Schalottenzwiebeln dazu und nach und nach

5 Löffel voll Öl, 1 Löffel voll Senf, 1 Messerspitze voll Zucker, 1 Messerspitzchen voll Pfeffer, $^1/_2$ Theelöffel voll Fleischextrakt, 5 Löffel voll Essig und ungefähr 5 g Salz, dann versucht man die Sauce; manche lieben sie schärfer gesalzen. Nachdem der Fisch damit überstrichen ist, umgiebt man ihn noch mit kleinen Gurken, Petersilienblättchen und kleinen Häufchen von gehacktem Eiweiß, welches man zur Hälfte mit dem Saft von eingemachten roten Rüben gefärbt hat. Auch kann man die ganze Schüssel mit einem Rande aus gehacktem Aspik umgeben. Zu demselben löst man 8 g zerschnittene weiße oder rote Gelatine in $^1/_2$ Tasse voll kochendem Wasser auf und giebt dann noch $^1/_2$ Tasse voll Essig und 1 Messerspitze voll Salz dazu, ebenso $^1/_2$ Theelöffel voll Fleischextrakt, den man in $^1/_2$ Tasse voll Wein aufgelöst hat. Dies gießt man auf eine große flache Porzellanplatte, auf der sich, nachdem es erkaltet ist, eine hübsche Gallerte bildet, die man entweder feinhacken oder zu allerlei Figuren schneiden kann, um Fleisch- und Fischplatten damit zu verzieren. Zu beachten ist, daß man bei weißer Gelatine weißen Wein und bei roter Gelatine roten Wein zum Aspik nimmt.

Nr. 13. Fischsülze.

Hierzu kann man fast alle frischen Fische gebrauchen. Nachdem dieselben geschuppt und ausgenommen sind und man ihnen die Kiemen ausgeschnitten und die Augen ausgestochen hat, wäscht man sie rasch, schneidet sie in Portionen und reibt sie gut mit Salz ein. Hierauf giebt man in einem glasierten Topfe soviel Wasser und Wein (zu gleichen Teilen), als man zum Bedecken der Fische nötig hat, aufs Feuer und giebt zu dieser Brühe noch 1 Tasse voll Essig, etliche Citronenscheibchen, 1 kleines Messerspitzchen voll Muskatblüte, $^1/_2$ Theelöffel voll ganzen Pfeffer, $^1/_2$ Lorbeerblatt und 1 Gewürznelke. Sobald die Brühe kocht, giebt man die Fische hinein, deckt sie zu und läßt sie nun langsam sieden, aber nicht kochen; sind sie nach wenigen Minuten weich, so hebt man sie aus der Brühe, legt sie nebeneinander auf eine Schüssel, damit sie erkalten, und beträufelt sie mit etwas Essig oder Citronensaft. Die Fischbrühe wird nun durch ein reines, lichtgeschlagenes Tuch gegossen; auf jede Tasse voll Brühe giebt man noch $1^1/_2$—2 Tafeln weiße Gelatine, welch letztere man mit der Brühe noch wenige Minuten lang aufkocht, damit sie sich auflöst. Dann versucht man, ob es genügend gesalzen ist, streicht eine Form (es kann eine Puddingform sein) dünn mit feinem Öl aus, giebt auf den Boden derselben

1 Tasse voll von der Brühe und stellt dies kalt, während man die übrige Brühe lauhält. Sobald die Brühe in der Form kalt und zu Gallerte geworden ist, legt man die Fischstücke hinein, schüttet die übrige Brühe hinzu und stellt das Ganze dann an einen kühlen Ort. Andern Tags ist die Gelee steif genug, sodaß man die Form mit einer Porzellanplatte bedecken und umstürzen kann; nach wenigen Minuten hat man die Fischsülze aus der Form auf der Platte, welche man noch mit Citronenscheibchen und Petersilienblättchen garnieren kann. Man kann eine Sauce dazu geben, bestehend aus Essig und Öl, Senf und Zucker und wenig Salz. Folgende Sauce ist sehr gut dazu: 2 hartgekochte Eidotter treibt man durch ein Sieb, giebt 1 Theelöffel voll feinen Zucker, 1 Eßlöffel voll Senf, 3 Eßlöffel voll feines Öl, 3 Löffel voll Weinessig und $^1/_2$ Glas voll Rotwein dazu, alle Flüssigkeiten tropfenweise unter stetem Rühren; zuletzt fügt man 2 Wacholderkörnchen, die man ganz fein zerhackt hat, hinzu. Dieses Gericht ist besonders gut zu Thee oder Bier.

Nr. 14. Gekochter Hecht (am besten von August bis Januar).

Man schuppt den Hecht, sticht ihm die Augen aus, schneidet ihm den Leib auf und entfernt das Eingeweide bis auf die Leber, von welcher man die Galle wegschneidet, wäscht den Fisch und giebt ihm eine runde Form, indem man ihm den Schwanz fest zwischen die Zähne preßt. Man stellt einen emaillierten Topf mit Wasser aufs offene Feuer, giebt soviel Salz hinein, daß es wie gut gesalzene Suppe schmeckt, und läßt es kochen; darauf legt man den Fisch hinein, deckt ihn zu und zieht den Topf vom offenen Feuer, sodaß das Wasser noch siedet, aber nicht kocht; nach ungefähr 8 Minuten wird man dem Fisch die Flossen leicht ausziehen können, ein Zeichen, daß er weich genug ist. Man hebt ihn sofort auf eine heiße Platte und giebt ihn mit heißer Butter, mit welcher man etwas gehackte Petersilie mischt, zu Tisch. Salzkartoffeln sind eine passende Beilage. Man vergesse nicht die Teller zu wärmen. Kalt, mit einer Mayonnaise, ist der Hecht auch sehr gut.

Nr. 15. Gedämpfter Hecht, vorzüglich (August bis Januar).

Man schuppt den Fisch, schneidet ihm der Länge nach den Leib auf und entfernt das Eingeweide, welches man wegwirft bis auf die Leber, von der man vorsichtig die Galle wegschneidet; auch den

Kopf schneidet man weg. Nun wäscht man den Fisch schnell und schneidet ihn auf dem Brett in schräge Portionen, reibt jede Portion mit 1 Messerspitzchen voll Salz ein und legt alle dicht nebeneinander in ein emailliertes Gefäß auf einige Scheiben frischer Butter; man kann beinahe ebensoviel Butter nehmen, wie der Fisch schwer ist. Hierauf streut man einige Stäubchen Muskatnuß darüber, dann wieder zerpflückte Butter und wieder Fischstückchen und Muskatblüte, sowie etwas feingehackte Petersilie und 1 Löffel voll gestoßenen Zwieback; man schließt mit Butter, deckt die Kasserolle zu und dünstet dies 12—15 Minuten lang, bis der Fisch weich, aber nicht zerfallen ist; während er dünstet, versucht man einmal die Sauce, ob sie genug gesalzen ist. Das Ragout wird mit der Sauce in einer warmen Ragoutschüssel angerichtet und mit Salzkartoffeln gegessen.

Nr. 16. Gebackener Hecht (August bis Januar).

Man schuppt den Fisch, sticht ihm die Augen aus, schneidet den Leib der Länge nach auf und entfernt das Eingeweide bis auf die Leber, von der man das Gallenbläschen vorsichtig wegschneidet. Kleine Hechte kann man ganz lassen, größere schneidet man in schräge Portionen. Man kerbt den Fisch mit einem scharfen Messer ein, d. h. man macht flache Schnitte in die Haut, reibt jedes Stück mit etwas feinem Salz ein, legt alle $^1/_2$ Stunde lang ruhig nebeneinander, trocknet sie dann mit einem reinen Tuche ab, taucht sie in zerschlagenes Ei, dann in geriebenen Weck oder Zwieback, läßt Butter oder Schmalz in der Pfanne auf offenem Feuer glühend werden und bäckt die Fische auf beiden Seiten in wenigen Minuten dunkelgelb. Die beliebteste Beilage dazu ist grüner Salat oder Sauerkraut.

Nr. 17. Schleien zu kochen (am besten im Winter).

Die Fische werden geschuppt und ausgenommen, auch die Augen sticht man ihnen aus. Nun wäscht man sie rasch, reibt sie innen mit etwas feinem Salz aus und übergießt sie mit Essig. Dann bringt man Wasser, welches gesalzen ist wie gut gesalzene Suppe, zum Kochen, giebt einige Pfefferkörner, 1 Zwiebel und 1 kleines Stückchen Lorbeer nebst den Fischen hinein und läßt dieselben, zugedeckt, bei mäßigem Feuer weich werden; nach ungefähr 10 Minuten sieht man nach. Man hebt sie auf eine warme Platte und

giebt sie mit geschmolzener Petersilienbutter zu Salzkartoffeln. Will man sie kalt essen, so reicht man ein Gemisch von Essig und Öl, Pfeffer und Salz dazu.

Nr. 18. Gebackener Zander, Sandart (August bis März).

Derselbe wird zubereitet wie der Hecht in Nr. 16.

Nr. 19. Zander (Sandart) zu kochen (August bis März).

Hierzu nimmt man einen großen Zander, welchen man schuppt und ausnimmt; auch die Augen sticht man ihm aus. Dann kerbt man ihn leicht auf dem Rücken mit einem scharfen Messer ein, wäscht ihn rasch, reibt ihn mit feinem Salz ein und läßt ihn 1 Stunde lang ruhig liegen. Hierauf formt man den Fisch zu einem runden Ring, indem man ihm einen Bindfaden mittels einer dicken Stopfnadel durch den Schwanz und die Augen zieht und zusammenbindet; dann wäscht man ihn wieder ab und giebt ihn in starkgesalzenes, kochendes Wasser, dem man 1 mitteldicke Zwiebel zugesetzt hat. Nun zieht man den zugedeckten Topf vom offenen Feuer und stellt ihn so, daß das Wasser siedet, aber nicht aufwallt. Nach ungefähr 10 Minuten (oder noch etwas länger) sieht man nach dem Fisch; wenn sich die Flossen leicht herausziehen lassen, ist er gut. Man hebt ihn auf eine runde Platte, schneidet den Bindfaden durch und zieht ihn heraus. Den Rand der Platte garniert man mit Petersilienblättchen. Als Sauce giebt man entweder heiße Butter und Senf oder man kocht eine Sauce wie folgt: man stellt in einer kleinen Kasserolle Butter, so dick wie 3 Eier, aufs offene Feuer, rührt 1 kleinen Eßlöffel voll Mehl hinein, schneidet 1 nußdickes Zwiebelchen feinwürfelig hinein, läßt es unter Rühren hellgelb werden, rührt soviel von der Fischbrühe dazu, daß es eine nicht zu dickliche Sauce wird, giebt 1 Theelöffel voll Senf, 1 Löffel voll Essig, 1 Messerspitze voll Zucker und einige Citronenscheiben dazu, läßt alles noch 5 Minuten lang kochen, giebt es durch ein Bratensieb und trägt es in der Sauciere mit dem Fisch auf. Am besten sind Salzkartoffeln dazu.

Nr. 20. Heringe in pikanter Sauce (am besten im Sommer).

Die frischen Heringe werden geschuppt und ausgenommen, rasch gewaschen, leicht gesalzen und $^1/_2$ Stunde lang ruhig liegen gelassen.

Dann trocknet man sie mit einem saubern Tuche ab, taucht sie in Ei und Mehl oder geriebenes Brötchen und bäckt sie in der Pfanne auf offenem Feuer in glühender Butter oder in Schmalz einige Augenblicke lang auf beiden Seiten. Dann legt man sie auf eine Platte und giebt folgende Sauce darüber: man schneidet 125 g Rauchspeck in kleine Würfelchen, läßt sie in einer kleinen Kasserolle heiß werden, schneidet eine nußdicke Zwiebel feinwürfelig hinein, rührt 1 Eßlöffel voll Mehl hinein, röstet es unter Rühren hellbraun, rührt dann $^1/_2$ *l* heißes Wasser, $^1/_2$ Theelöffel voll Fleischextrakt, 2 Eßlöffel voll Essig, 1 Messerspitzchen voll Pfeffer und 10 g Salz hinzu und kocht dies noch kurze Zeit unter stetem Rühren. Dann schlägt man die Sauce durch ein Bratensieb und gießt sie über die gebratenen Heringe. Am besten sind Kartoffeln hierzu.

Nr. 21. Frische Heringe als Vorschmack.

Man schuppt die Fische und nimmt sie aus, wäscht sie rasch, schneidet sie auf dem Brett in zweifingerbreite schräge Stücke (der Kopf bleibt weg) und ordnet sie auf einer Platte, die man mit frischer Butter und gerösteten Weißbrotschnitten gleich nach der Suppe aufträgt.

Nr. 22. Frische Heringe zu marinieren.

Die Heringe werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, mit wenig Salz eingerieben, $^1/_2$ Stunde lang hingelegt, mit einem reinen Tuche abgetrocknet, in je 4 Stücke schräggeschnitten, wobei der Kopf wegfällt, mit Provenceröl bestrichen, in heißer Pfanne auf offenem Feuer ohne Fett auf beiden Seiten einige Augenblicke lang gebraten, herausgenommen und nach dem Erkalten in einen Steintopf gelegt, nebst einigen feinen Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, etlichen Pfefferkörnern, Dragun und 1 Eßlöffel voll Senfkörnern; dann wird alles mit Essig bedeckt und noch etwas Salz dazugegeben, je nachdem man die Fische viel oder wenig gesalzen liebt. Im zugebundenen Topf an einen kühlen Ort gestellt, lassen sich die Fische etliche Wochen lang aufheben und schmecken gut zu Bier und Thee, mit Kartoffeln oder Butterbrot. Bevor man sie aufträgt, kann man noch 1 Eßlöffel voll sauren Rahm unter die Sauce rühren.

Nr. 23. Gesalzene Heringe zu marinieren.

Man legt 10 gesalzene Heringe, nachdem man sie gewaschen und ausgenommen hat, wobei man die Heringsmilch darinläßt, 2 Tage lang in Milch. Am dritten Tag macht man vom Kopfe aus längs des Rückens einen Schnitt in die Haut, welche man von beiden Seiten mit den Schuppen herunterzieht. Nun schneidet man jeden Fisch in 3—4 schräge Stücke, den Kopf läßt man weg, legt die Stücke in einen Steintopf, die Heringsmilch aber hackt und zerrührt man fein, mischt sie mit 6 nußdicken Zwiebeln (welche man in feine Scheibchen schneidet), reibt 1/4 Muskatnuß dazu, giebt 2 Lorbeerblätter, 1 Eßlöffel voll Senfkörner und 1 Theelöffel voll ganzen Pfeffer dazu und mischt dies mit den Heringen, worauf man sie mit Essig bedeckt, den Topf zubindet und an einen kühlen Ort stellt. Sie lassen sich einige Wochen lang gut aufheben und sind besonders gut zu Bier oder Thee, mit Quellkartoffeln und Butterbrot. Wenn man sie noch extragut haben will, rührt man vor Tisch 1—2 Eßlöffel voll sauren Rahm unter die Sauce.

Nr. 24. Gesalzene Heringe zu Butterbrot.

Die Heringe werden ausgenommen, gewaschen, wenn möglich 1 Tag lang in frisches Wasser gelegt; dann macht man längs des Rückgrats einen Schnitt in die Haut und entfernt die letztere mit den Schuppen, den Fisch aber schneidet man auf dem Brett in zweifingerbreite, schräge Stückchen und ordnet sie auf einer Platte.

Nr. 25. Kultivierter Hering für 10 Personen (zu Bier oder Thee).

Die gesalzenen Heringe werden gewaschen; die Haut zieht man ihnen ab, reinigt sie auch inwendig und legt sie samt der Heringsmilch 2 Tage lang in Wasser, noch besser in Milch, damit das Salz auszieht. Zu 4 Heringen siedet man 4 Eier hart, schält sie, hackt das Eiweiß sehr fein und zerdrückt in einer tiefen Schüssel das Gelbe; die Heringsmilch hackt man auch fein und rührt sie unter das Eigelb, giebt nach und nach 2 Eßlöffel voll Wein, 1 Weinglas voll Essig, den Saft von 1 Citrone, 2 feingehackte Schalottenzwiebeln, 4 mittelgroße, feingehackte Essiggurken, 3 Eßlöffel voll Öl und 1 Tasse voll sauren Rahm dazu, auch das gehackte Eiweiß nebst 1 Messerspitze voll Pfeffer, 1 hohen Thee-

löffel voll Senf und 1 Messerspitze voll Zucker, aber kein Salz. Ist diese Sauce schön glatt verrührt, so versucht man sie. Dann nimmt man die Heringe aus der Brühe, in der sie eingeweicht waren, macht ihnen längs des Rückens einen tiefen Schnitt und schält das Fleisch auf beiden Seiten von dem Grätengerüste ab, schneidet es in Streifen von Sardellengröße, legt diese in die Sauce und giebt das pikante Gericht am besten zu Thee oder Bier, mit Quellkartoffeln, Kartoffelbällchen oder gebackenen Klößen.

Nr. 26. Gekochter Schellfisch (am besten von Oktober bis April).

Man schuppt den Schellfisch, sticht ihm die Augen aus, macht einen Längsschnitt am Leib und entfernt alles Eingeweide mitsamt dem schwärzlichen Häutchen. Dann wäscht man den Fisch rasch in kaltem Wasser und stellt ihn kühl bis 1/4 Stunde bevor er gegessen werden soll. Man sorgt für einen Blechtopf mit starkkochendem Wasser, giebt den Fisch kurz vor Tisch hinein, zieht dann den bedeckten Topf vom offenen Feuer und läßt ihn so stehen, daß das Fischwasser siedet, aber nicht aufwallt. Nach 10—15 Minuten, je nach der Größe des Fisches, ist derselbe gut, wenn er sich auf dem Rücken sehr weich stechen läßt und wenn man die Flossen leicht ausziehen kann. Man hebt ihn auf eine erwärmte Platte und reicht meistens Salzkartoffeln und heißgemachte Butter mit gehackter Petersilie nebst Senf dazu. Auch Mayonnaise (siehe bei den „Saucen") ist sehr gut als Sauce. Vom Rest des Fisches macht man Fischsalat (siehe bei den „Salaten") oder Fischklößchen (siehe im nachfolgenden Rezept).

Nr. 27. Fischreste gut zu verwenden (als Klößchen).

Ein Suppenteller voll entgrätete Fischreste giebt 20 eidicke Klöße und es ist dies ein vorzügliches Gericht für den Abend zu frischem Salat. Man rührt 1 Stück Butter, so dick wie 2 Eier, recht glatt, rührt 2 Hände voll geriebenes Milchbrot, 2 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse, 1 Messerspitze voll Muskatblüte und 4—5 Eier zu einer glatten Masse, giebt auch die feingehackten Fischreste dazu, versucht die Masse, ob etwa noch Salz hinzukommen muß, formt mit der Hand eidicke Klößchen und taucht sie auf allen Seiten in 2 zerschlagene Eier und dann auch in gestoßenen Zwieback oder in Weckmehl; von letzterm braucht man einige Hände voll. Den Klößchen giebt man etwas platte Form

und bäckt sie wenige Minuten lang auf offenem Feuer in kochender Butter goldgelb. Fischsalat siehe in Nr. 20 bei den „Salaten“.

Nr. 28. Gebackene Seezungen (Sol), während des ganzen Jahres.

Die Seezungen kann man sowohl kochen als backen; gekocht sind sie aber weniger gut. Man muß den Fisch, wenn man ihn nicht schon abgezogen kauft, selbst abziehen; er ist auf der einen Seite weiß, auf der andern grau. Die Schwanzspitze hält man einen Augenblick lang an eine Spiritusflamme, die Haut läßt sich dann mit einem Messer leicht lösen und rasch und bequem herunterziehen. Hierauf nimmt man das Eingeweide heraus und schneidet den Fisch auf dem Brett in Stücke von der Größe einer halben Hand, reibt dieselben mit feinem Salz ein, legt sie 1 Stunde lang ruhig hin, trocknet sie mit einem reinen Tuche ab, taucht sie kurz vor Tisch in zerschlagenes Ei, dann in Weck- oder Zwiebackmehl, dem man etwas Muskatnuß zusetzt, und bäckt sie rasch auf offenem Feuer in glühender Butter auf beiden Seiten dunkelgelb. Man garniert die Platte mit Citronenscheibchen und Petersilie und giebt entweder grünen Salat dazu oder Sardellen- oder Kapernsauce (siehe diese bei den „Saucen“).

Nr. 29. Falsche Seezungen von Schellfisch oder Kabliau (sehr gut).

Für 10—12 Personen reichen 4 kg größere Fische ohne Kopf. Dieselben werden geschuppt, gewaschen, ausgenommen und am Bauche aufgeschlitzt, vom Kopf bis zum Schwanze. Das Schwanzstück in der Größe einer halben Hand wird zuerst abgetrennt, die andern Stücke werden ebensogroß geschnitten, doch muß man zuerst das Rückgrat freilegen. Mit einem großen, scharfen Messer macht man längs des Rückens von oben nach unten einen Schnitt, dann beginnt man vom Ende an und dem Rückgrat entlang auf beiden Seiten das Fleisch von den Gräten mit dem Messer abzuschälen. Diese langen Fleischlappen werden dann in Portionen geschnitten und auf jedes Stückchen streut man 2 Messerspitzen voll Salz; sie müssen nun $^1/_2$ Stunde lang liegen. Dann trocknet man sie mit einem reinen Tuche ab, zerschlägt 4 Eier, taucht die Stücke auf beiden Seiten hinein, streicht sie etwas ab, taucht sie dann auch in Zwieback- oder Weckmehl und bäckt sie in wenigen Minuten auf

offenem Feuer in glühender Butter dunkelgelb. Sie sind fast ebensogut wie Seezungen. Man giebt Salzkartoffeln mit Mayonnaise oder grünen Salat dazu. (Mayonnaise siehe bei den „Saucen“).

Nr. 30. Gekochter Barsch (im Sommer und Winter).

Der Barsch wird auf dem Fischreibeisen geschuppt, dann sticht man ihm die Augen aus, schneidet ihm der Länge nach den Bauch auf, entfernt das Eingeweide und wäscht ihn rasch. Man sorgt für starkkochendes, mäßig gesalzenes Wasser, am besten in einem Blechtopfe, und giebt den Fisch mit $^1/_2$ Lorbeerblatt, etlichen Pfefferkörnern und 1 Zwiebel kurz vor Tisch hinein, bedeckt den Topf, zieht ihn vom offenen Feuer, damit das Wasser nur noch siedet, und sieht nach ungefähr 10 Minuten, ob sich die Flossen leicht ausziehen lassen; in diesem Falle ist er gut und man hebt ihn auf eine Platte, die man mit Petersilienblättchen garniert. Man reicht den Fisch mit einer Sauciere voll heißer Butter, der man 1 Theelöffel voll gehackte Petersilie beigemischt hat, und giebt noch Salzkartoffeln dazu.

Nr. 31. Muränen zu kochen (März, April).

Die Muränen werden geschuppt und ausgenommen, auch die Augen sticht man ihnen aus, dann wäscht man sie rasch. Man stellt sie mit kaltem Wasser, dem man 1 Zwiebel, etliche Pfefferkörner und einen Guß Essig zufügt, aufs offene Feuer und zieht den Topf zurück, sobald das Wasser kocht, worauf man die Fische noch kurze Zeit ziehen läßt, bis sie weich sind. Man giebt sie zu Tisch mit einer Sauciere voll heißer Butter und Senf oder mit einem Gemisch von Essig und Öl, Pfeffer und Salz. Auch Salzkartoffeln reicht man dazu.

Nr. 32. Gekochter Kabliau (Februar, März, April).

Man schuppt den Fisch, schneidet ihm der Länge nach den Leib auf, entfernt das Eingeweide und sticht ihm die Augen aus. Ist der Fisch sehr groß, so haut man ihn mit dem Beil in 2—3 Stücke und stellt ihn mit kaltem, sehr scharfgesalzenem Wasser bei; sobald das Wasser kocht, zieht man den Topf vom Feuer und läßt die Stücke noch etwas sieden. Kleinere Fische läßt man ganz und stellt sie in kochendem Salzwasser bei, zieht sie aber gleich zurück

und läßt sie, zugedeckt, noch 10 Minuten lang ungefähr sieden, bis die Flossen sich leicht ausziehen lassen. Man hebt den Fisch, sowie er weich ist, auf eine erwärmte Platte und giebt heiße Butter, mit gehackter Petersilie gemischt, oder eine Mayonnaise (siehe bei den „Saucen") nebst Salzkartoffeln dazu. Die Reste des Fisches kann man zu Fischsalat (siehe bei den „Salaten") oder zu Fischklößchen (siehe Nr. 27), auch zu einer Muschelspeise (siehe nachfolgendes Rezept) verwenden.

Nr. 33. Muschelspeise von Fischresten oder feinem Fleisch.

Dies ist ein sehr guter und feiner Gang nach der Suppe. Die Speise wird in großen Muscheln gebacken und auch darin aufgetragen. Man streicht die Muscheln (welche man auch als Porzellanformen nachgemacht zu kaufen bekommt) dick mit Butter aus und bestreut sie mit getrocknetem, geriebenem und gesiebtem Milchbrötchen oder Zwieback. Dann macht man eine Füllung von den sorgfältig entgräteten Fischresten (es darf auch 1 frischer, in Butter leicht gedämpfter Fisch sein), einigen entgräteten, gehackten Sardellen, etwas geriebenem Parmesankäse und 1 Messerspitzchen voll Muskatblüte nebst soviel zerschlagenem Ei, daß es einen steifen Brei giebt, dem man vielleicht noch etwas Salz zufügt, wenn es fehlen sollte. Nun schöpft man auf jede Muschel 1 kleinen Eßlöffel voll von der Masse und streicht sie glatt; obendarauf streut man ziemlich dick wieder geriebenen Zwieback oder Weckmehl, auf diese Schicht setzt man 5 kleine Butterstückchen und träufelt zum Schluß noch etwas sauren Rahm darüber. 20 Minuten vor Tisch schiebt man die Muscheln auf einem Kuchenblech in den Bratofen; sobald sich eine schöne, leichte, hellgelbe Kruste gebildet hat, zieht man das Blech aus dem Ofen, ordnet die Muscheln auf einer runden Platte und trägt sie auf, ohne weitere Beilage. Auch von Fleisch (von feinen Bratenresten statt von Fischresten) kann man diese Muschelspeise machen. Hochfein wird sie, wenn man Kalbszungen und Kalbsmilch abkocht, mit Sardellen feinhackt und mit Kapern, Parmesankäse und Bratensauce statt mit Eiern mischt und dies in die Muscheln giebt, nebst den andern Zuthaten darüber.

Nr. 34. Stockfisch zu kochen (Februar bis Mai).

Der Stockfisch ist der getrocknete Kabliau. Man bekommt ihn oft schon gewässert zu kaufen. Man reicht weiter mit ihm als mit

andern Fischen; $1^{1}/_{4}$ kg genügen für 5 Personen. Ist der Fisch noch nicht gewässert, so wird er erst tüchtig mit dem Fleischklopfer geklopft und 36 Stunden lang in frisches Wasser gelegt, welches alle 3 Stunden lang erneuert werden muß und welchem man immer 1 Theelöffelchen voll Soda zusetzt. Bevor man den Fisch kocht, zieht man ihm die Haut ab, schneidet ihn mit dem Beil in einige Stücke und giebt ihn mit 1 Zwiebel in kochendes Wasser; sobald das Wasser wieder aufwallt, stellt man den Topf vom offenen Feuer und läßt ihn, zugedeckt, noch 8 Minuten lang so stehen, daß das Wasser siedet, aber nicht kocht. Ist der Fisch weich, so schüttet man ihn mit dem Wasser auf einen Durchschlag; er ist nun blätterig und wird, mit feinem Salz vermischt, auf eine Platte geschichtet, worauf man ihn mit heißer Butter, in welcher man einige gehackte Zwiebelchen gelb röstete, übergießt und auch noch etwas Zwiebelbutter in einer Sauciere reicht; auch giebt man Senf und Salzkartoffeln dazu.

Nr. 35. Weißfische zu backen (im Sommer).

Die Weißfische werden geschuppt, dann sticht man ihnen die Augen aus, schneidet ihnen den Leib der Länge nach auf und entfernt das Eingeweide, worauf man sie rasch durch frisches Wasser zieht und kühlstellt, bis kurz vor Tisch. Man reibt sie inwendig mit wenig Salz ein, taucht sie in ein zerschlagenes Ei, dann in Grießmehl und bäckt sie in kochender Butter auf offenem Feuer rasch auf beiden Seiten hellgelb. Man giebt am besten grünen Salat dazu.

Nr. 36. Gekochte Schollen (zu jeder Jahreszeit).

Man schuppt die Schollen, nimmt sie auf der hellen Seite aus, entfernt Kopf und Flossen, wäscht die Fische rasch in kaltem Wasser, reibt sie gut mit feinem Salz ein, übergießt sie mit Essig und läßt sie 2 Stunden lang ruhig stehen. Darauf legt man sie in einen Topf mit kochendem Wasser, welches man gut gesalzen hat, zieht den Topf vom offeneu Feuer und läßt das Wasser noch ungefähr 10—15 Minuten lang sieden, aber nicht kochen, bis die Fische weich sind. Man hebt sie auf eine heiße Platte und giebt sie gleich auf den Tisch, am besten mit Mayonnaise (siehe bei den „Saucen“), mit Kartoffeln und Senf.

Nr. 37. Dorsch zu kochen (Januar bis Mai).

Derselbe wird wie Schellfisch (in Nr. 26) zubereitet.

Nr. 38. Feines Seezungenragout (während des ganzen Jahres).

Die Seezungen werden, wenn man sie nicht abgezogen kauft, beim Schwanzansatz einen Augenblick lang ans brennende Licht oder an eine Spiritusflamme gehalten, wodurch sich die Haut leicht löst, welche man dann mit einem Messer leicht wie ein Fell herunterziehen kann. Hierauf entgrätet man die Fische und schneidet jeden in 4 Stücke, welche man in Salzwasser rasch abkocht. Sind sie aus dem Wasser gehoben, so übergießt man sie mit etwas Weißwein und stellt sie kalt. Dann legt man sie auf eine Porzellanschüssel und giebt folgende kräftige Jussauce darüber: 1 Stückchen Butter von der Größe eines Eies stellt man in einer Kasserolle aufs offene Feuer, röstet 1 feingeschnittenes Zwiebelchen hellgelb darin, giebt 1 Eßlöffel voll Mehl hinein, rührt es, bis es hellbraun ist, und rührt gute braune Jus (Fleischbrühe) darunter, sodaß es eine glatte hübsche Sauce giebt; auch kräftige Bratensauce und Champignons kann man hinzufügen. Kurz vor Tisch giebt man die Sauce über den Fisch und stellt denselben in den heißen Backofen, bis die Sauce glänzend wird.

Die beste Jus erhält man, wenn man für 30 Pfennig Geflügelabfälle (Magen, Leber, Flügel) beim Geflügelhändler kauft, diese hackt, in etwas Butter bräunlich röstet, mit Wasser und Salz auskocht und durch ein Haarsieb schüttet. Diese Brühe ist der von Ochsenfleisch vorzuziehen.

Nr. 39. Steinbutt zu kochen (Sommer und Winter).

Man schuppt den Fisch, sticht ihm die Augen aus, weidet ihn aus, schneidet vorsichtig die Galle von der Leber weg, welch letztere mitgegessen wird, und schneidet die unter der Haut auf der dunklen Seite sitzenden Steinchen heraus. Dann wäscht man den Fisch rasch und legt ihn 1 Stunde lang in Milch. Der Steinbutt darf nicht kochen; man giebt ihn mit 1 Lorbeerblatt und 1 Zwiebel ins starkgesalzene kalte Wasser, stellt ihn aufs Feuer und läßt das Wasser nur sieden, nicht kochen. Sobald sich die Flossen leicht ausziehen

lassen, ist der Fisch gut. Nachdem man ihn aus dem Wasser gehoben hat, schüttet man nochmals frisch abgekochtes Salzwasser darüber und läßt es ablaufen; hierdurch verliert sich der Seegeruch. Man kann Mayonnaise, Sauerampfersauce oder Buttersauce (siehe bei den „Saucen") dazu reichen, mit Senf und Salzkartoffeln.

Nr. 40. Tarbutt zu kochen (Sommer und Winter).

Derselbe wird zubereitet wie der Steinbutt im vorhergehenden Rezept.

Nr. 41. Hummer zu kochen (April bis September).

Man giebt den Hummer, nachdem man ihn in frischem Wasser abgebürstet hat, in starkkochendes, gesalzenes Wasser und läßt ihn, je nach der Größe, 30—45 Minuten lang, zugedeckt, kochen. Dann hebt man ihn auf ein Brett, reibt ihn mit etwas Butter ab, damit die Farbe lebhaft hervortritt, und teilt ihn mit dem Küchenbeil und dem Hammer in etliche Stücke; auch die Scheren und den Schwanz hackt oder sägt man in 3—4 Teile und legt dann alles wieder hübsch aneinander, wie es im Ganzen war, auf eine Platte, welche man mit ausgestochenen Röschen von Radieschen und mit krauser Petersilie ringsum verziert. Man giebt am besten eine Mayonnaise (siehe „Saucen") dazu.

Nr. 42. Hummer auf amerikanische Art (April bis September).

Ein großer Hummer wird in frischem Wasser abgebrüht und in starkkochendes Wasser gelegt; nachdem er 45 Minuten lang anhaltend gekocht hat, hackt oder sägt man ihm die Schalen auf, um zu dem Fleische zu gelangen. Das Fleisch aus den Scheren, dem Schwanze und dem Rumpfe schneidet man in Scheibchen, stellt 60 g Butter in einer Kasserolle aufs geschlossene Feuer, reibt 1 halbnußdicke Schalottenzwiebel auf dem Reibeisen, röstet dies mit 40 g Mehl in der Butter gelblich, giebt 1 Messerspitzchen voll Pfeffer und wenig Salz dazu, rührt 2 Tassen voll Weißwein und 2 Tassen voll Wasser darunter, schneidet 4 gewaschene Tomaten in Scheiben und fügt sie mit 1 Theelöffelchen voll Liebigs Fleischextrakt zur Sauce, welche man, zugedeckt, noch 15 Minuten lang kochen läßt. Dann streicht man sie durch ein Bratensieb, versucht, ob sie genügend gesalzen ist, und gießt, falls sie zu dicklich ist, noch etwas Fleisch-

brühe hinzu. Man erhitzt nun erst noch das Hummerfleisch in der Sauce und richtet dann das Ragout gleich an. Man kann Spanischbrot dazugeben.

Nr. 43. Hummermayonnaise für 10—12 Personen (April bis September).

1 Büchse eingemachte Hummern zu ungefähr 1 M 50 ₰,
10 ganze Eier,
8 Eßlöffel voll schwacher Essig,
8 Eßlöffel voll Öl,
1 Messerspitze voll Zucker,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
3 Eßlöffel voll saurer Rahm,
Salz nach Geschmack.

Alles, mit Ausnahme von Hummer und Rahm, wird kalt tüchtig gerührt, in einen irdenen oder emaillierten Topf gegeben und dieser in einen größern Topf voll starkkochenden Wassers gesetzt; nun wird es im offenen Topfe solange geschlagen und gequirlt, bis es dicklich wird; dann hebt man es sofort vom Herd und quirlt weiter, bis die Sauce kalt ist, welche man jetzt versucht, ob sie genügend gesalzen ist. Vor Tisch rührt man den sauren Rahm darunter, legt den Hummer aus der Büchse in eine Schüssel, gießt die Mayonnaise darüber und trägt dies als feines Zwischengericht auf.

Nr. 44. Krebse zu kochen.

Krebse kann man nur in den Monaten essen, welchen der Buchstabe „r" fehlt, also im Mai, Juni, Juli, August. Man muß die Krebse lebend kaufen und gleich verwenden, da sie leicht krepieren. Man faßt sie mit Daumen und Zeigefinger fest oben am Rückenpanzer, bürstet sie rasch etwas in frischem Wasser und wirft sie in einen großen Blechtopf mit starkkochendem Wasser, damit sie rasch getötet werden, und läßt sie weiterkochen, bis die Schalen rot sind, etwa 10 Minuten lang. Dann legt man sie mit dem Schaumlöffel auf eine Platte, reibt sie mit einem Speckscheibchen ab, damit sie eine schönere Farbe bekommen, und giebt sie, mit Petersilie oder Radieschen garniert, zu Tisch. Man kann eine Mayonnaise dazu geben (siehe bei den „Saucen"). Man nimmt für die Tafel nur große Krebse, kleine verwendet man besser zu Suppen (siehe Nr. 20 bei den „Fleischsuppen").

Nr. 45. Austern (im ganzen Jahr, Sommer ausgenommen).

Dieselben werden roh in den Schalen serviert. Man häuft sie auf einer Platte mit Eis und umgiebt sie mit einem Kranze von Citronenscheibchen.

Nr. 46. Kieler Sprotten (in der kalten Jahreszeit).

Diese kleinen, geräucherten Fischchen sind eine beliebte Beilage zum Butterbrot bei Thee oder Bier. Man schichtet sie auf eine Platte und trägt sie auf. Man zieht ihnen bei Tisch leicht mit einem Messer die Haut herunter, entfernt das Grätengerüste und verspeist sie so.

Nr. 47. Sardellen, Sardellenbrötchen (stets zu haben).

Die Sardellen sind die kleinen, pikanten Fischchen, welche man sowohl zu Butterbrot mit Thee oder Bier genießt als auch sehr häufig zur Würze bei den verschiedensten Speisen verwendet. Man wäscht die scharfgesalzenen Fischchen in kaltem Wasser, reißt vom Rücken aus die beiden Fischhälften auseinander, wobei das Rückgrat herausfällt, und häuft die fingerlangen und -breiten Streifen gitterförmig auf einen kleinen Teller, um sie aufzutragen. Man kann auch Sardellenbrötchen damit herstellen, indem man ein rundes Milchbrötchen in der Mitte auseinanderschneidet, mit Butter bestreicht und mit Sardellenstreifen gitterartig belegt; dieselben sind sehr appetiterregend. Für Gesellschaften und zu feinen Thees kann man diese Sardellenbrötchen sehr niedlich herrichten, indem man erst das runde Brötchen auseinanderschneidet, mit Butter bestreicht, dann einige hartgesottene Eier schält, mit dem Eigelb in strohhalmdicke Scheiben schneidet, auf jedes Brötchen eine Eierscheibe in die Mitte legt und ringsum Sardellenstreifen mit Kapern dazwischengiebt. Sardellensauce siehe bei den „Saucen“.

Nr. 48. Sardellenbutter.

Man wäscht 100 g Sardellen, zieht die beiden Fischhälften rechts und links vom Rückgrat herunter, hackt sie mit 100 g frischer, gut ausgewaschener Butter recht fein auf dem Brett, treibt dies durch ein Haarsieb und drückt es in ein Porzellangefäß. Diese Butter ist sehr pikant auf Milchbrötchen zu Thee oder Bier, auch

kann man sie als Würze zu verschiedenen pikanten Fleischspeisen nehmen. Statt Sardellen kann man auch Heringsmilch nehmen, was ebenfalls sehr gut ist.

Nr. 49. Kaviar (Januar, Februar, März, April).

Kaviar besteht aus Fischeiern und dient zum Reizen des Appetits vor Tisch. Man giebt ihn auf kleinen Tellerchen und reicht Butter und geröstete Schnitten von Brötchen dazu. Die Brötchen werden auf dem Kuchenblech im Backofen hellgelb geröstet.

Nr. 50. Falscher Kaviar.

Einige zarte, gesalzene Heringe werden 1 Tag lang in kaltes Wasser gelegt, dann 5 Stunden lang in lauer Milch geweicht und darauf abgezogen und von den Gräten befreit. Nun werden sie auf dem Brett feingehackt, mit einer kleinen feingehackten Zwiebel und etwas Citronensaft vermischt und auf Butterbrot gestrichen. Eine gute Zugabe zu Bier und Thee.

Salate.

Nr. 1. Lattichsalat.

1 hoher Teller voll Salat,
2—3 Eßlöffel voll Essig (je nach der Schärfe),
2 Löffel voll Öl (Provenceröl oder Mohnöl),
4 g feines Salz (2 breite Messerspitzen voll),
1 Messerspitzchen voll feiner Pfeffer,
3 größere Blätter feingehackte Borage oder 1 Sträußchen Kresse,
1—2 Eigelb von gekochten Eiern (dürfen fehlen),
1 halbnußdickes Schalottenzwiebelchen (nicht unbedingt nötig).

Dieser erste Frühlingssalat besteht aus lauter kleinen Pflänzchen, deren äußerste gelbliche Keimblättchen mit den Wurzeln weggeschnitten werden müssen. Dann wäscht man den Salat rasch in

viel lauem Wasser, hebt ihn, ohne ihn zu drücken, auf ein Sieb, nimmt wieder neues laues Wasser und wäscht ihn wiederholt so oft, bis kein Sand mehr auf dem Boden des Topfes ist. Das laue Wasser verhütet das Zusammenfallen des weichlichen Salats. Nun stellt man diesen kühl bis vor Tisch, dann bereitet man ihn erst zu. Unbedingt nötig sind Salz, Essig, Öl und Pfeffer, die andern oben angeführten Zuthaten verbessern nur den Geschmack. Man wäscht die Borage oder die Kresse und hackt dies auf dem Brettchen recht fein. Das Eigelb zerdrückt man in einem kleinen Schüsselchen, giebt Salz, Pfeffer, Borage oder Kresse und feinwürfelig geschnittene Zwiebel hinein und rührt auch langsam das Öl und den Essig dazu. Dann giebt man den Salat vom Sieb in eine größere Schüssel, gießt die Sauce darüber und mischt alles mit Salatlöffel und Gabel recht leicht, damit der Salat nicht zerdrückt wird. Will man ihn verzieren, so richtet man ihn auf einer runden Salatschüssel an und legt ringsum einen Kranz von geviertteilten hartgekochten und geschälten Eiern. Aller grüne Salat darf nicht eher mit der Sauce gemischt werden, bis er gegessen werden soll, sonst fällt er zusammen und sieht schlecht aus. Man kann den Lattichsalat auch mit Kartoffelsalat mischen.

Nr. 2. Häupter- oder Kopfsalat.

- 4—5 kleine Häupter oder 2—3 größere,
- 5 g feines Salz (2 breite Messerspitzen voll),
- 1 Messerspitzchen voll Pfeffer,
- 2—3 Salatlöffel voll Öl (Provenceröl oder Mohnöl),
- 3—4 Salatlöffel voll Essig (je nach der Schärfe),
- 1 Sträußchen Schnittlauch oder ½ nußdickes Zwiebelchen (darf fehlen),
- 3 Blätter Borage (darf fehlen),
- 1 feines Blättchen Dill (darf fehlen),
- 2 Eigelb von gesottenen Eiern (dürfen auch fehlen).

Man entfernt von den Häuptern die äußersten schlechten und harten Blätter, die zarten besieht man einzeln auf beiden Seiten sorgfältig, denn es stecken oft Schnecken, Raupen und Mehltau in den Falten. Man teilt die Blätter längs der Mittelrippe und schneidet sie in gut thalergroße Stückchen; das gelbe Herzchen schneidet man einmal mittendurch. Hierauf wäscht man den Salat rasch 2—3mal in viel und immer wieder frischem Wasser, wobei man sorgt, daß er nur lose angefaßt wird, sonst zerdrückt man ihn.

Manche Hausfrau weicht den Salat längere Zeit in Wasser ein, wodurch er aber seinen Nährwert einbüßt. Sobald er sauber ist und kein Sand mehr auf dem Boden des Topfes liegt, hebt man den Salat auf ein Sieb und stellt ihn kühl, bis er gegessen werden soll. Man hackt 1 Stunde vorher den gewaschenen Schnittlauch oder die Zwiebel mit Borage und Dill auf dem Brett fein und giebt dies alles mit dem Salz in einen kleinen Topf, schüttet den Essig darüber und deckt dies zu. So hat man nachher beim Mischen des Salats einen feinen Kräuteressig. Er wird kurz vor Tisch durch einen Schaumlöffel gedrückt und mit Pfeffer und Öl über den Salat gegeben, worauf man das Ganze leicht mit 2 Löffeln mischt. Will man Eigelb dazunehmen, so mischt man den Kräuteressig erst mit dem zerdrückten Eigelb und giebt auch abwechselnd das Öl hinein, dann erst mischt man den Salat damit.

Nr. 3. Endiviensalat.

3—5 kleine Büsche Endivien oder 2 große,
1 Messerspitzchen voll feiner Pfeffer,
5 g feines Salz (2 breite Messerspitzen voll),
3—4 Salatlöffel voll Essig (je nach der Schärfe),
2—3 Löffel voll gutes Salatöl,
1 kleines, feingeschnittenes Zwiebelchen.

Die äußern schlechten und harten grünen Blätter, auch die grünen Spitzen der innern Blätter schneidet man weg, die guten Blätter durchsucht man rasch auf beiden Seiten nach Schnecken. Man kann den Salat auf verschiedene Art zerschneiden. Wenn es rasch gehen soll, legt man ihn händevollweise aufs Schneidbrett und schneidet ihn mit einem breiten scharfen Messer quer wie Nudeln in feine Streifchen. Aber schöner sieht der Salat aus, wenn man ihn der Länge nach schneidet; er schmeckt so auch besser und man reicht weiter damit. Man schneidet hierbei jedes Blatt in Stückchen von 3 cm Länge und spaltet diese wieder der Länge nach mit dem Küchenmesser, sodaß sie die Form von Zündhölzchen haben. Man darf den Salat nicht in Wasser einweichen, nur 1—2mal rasch in einem großen Gefäß voll Brunnenwasser waschen; dann legt man ihn auf ein Sieb und macht ihn erst fertig, bevor er auf den Tisch kommt, indem man ihn in einer größern Schüssel mit den oben angegebenen Zuthaten mittels 2 Kochlöffeln leicht durcheinandermischt.

Nr. 4. Gemischter Salat von Gurken oder Endivien und Kartoffeln (sehr gut).

Man kocht 2 Hände voll Mauskartoffeln in Salzwasser weich, schält sie und mischt sie mit Gurkensalat oder mit dem wie vorstehend angegeben zubereiteten Endiviensalat, dem man noch 1—2 Eßlöffel voll sauren Rahm und 2 Eßlöffel voll Fleischbrühe beifügt. Dieser Salat ist besonders gut zu Ragouts.

Nr. 5. Selleriesalat.

4—5 eidicke Sellerieknollen,
$1^1/_2$ *l* Wasser mit 20 g Salz zum Abkochen,
3 Salatlöffel voll Essig,
2 Löffel voll gutes Salatöl,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
4 g Salz (2 kleinere Messerspitzen voll).

Man schneidet das Blattwerk und die feinen Wurzeln von den Knollen ab, wäscht diese, giebt sie in kochendes Salzwasser, kocht sie, bis sie sich leicht stechen lassen, schält sie dann, läßt sie erkalten, schneidet sie in feine Scheibchen, mischt sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl, giebt den Salat in eine Salatschüssel und legt ringsum einen Kranz von kleinen gewaschenen Sellerieblättchen, die man aber nicht mitißt.

Nr. 6. Krautsalat (beliebt, aber schwer für den Magen).

1 Krauthäuptchen (auch Wirsing),
10—15 g Salz,
3—4 Löffel voll Essig,
2—3 Löffel voll Salatöl oder 1 Handvoll Speckbröckchen,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
1 kleines, nußdickes und kleinwürfelig geschnittenes Zwiebelchen.

Man entfernt die äußern harten Blätter des Krautkopfes und hobelt diesen, aber die dicken Rippen und den Strunk läßt man übrig. Dann wäscht man das Kraut, drückt es mit der Hand fest aus, legt es in eine Schüssel, streut das Salz darüber, vermengt es damit und läßt es 6—8 Stunden lang stehen, worauf man es nochmals mit der Hand fest ausdrückt und mit Essig, Pfeffer, Zwiebel und Öl mischt. Besser noch als Öl schmeckt an dem Salat 1 Handvoll Speckbröckchen (von Rauchspeck), welche man auf dem Schneidbrett möglichst feinschneidet, in einem Pfännchen blaßgelb röstet und über den Salat verteilt, den man nun tüchtig mengt;

auch giebt man zu diesem Specksalat noch 2 Hände voll feingeschnittene gekochte Salatkartoffeln und etwas Fleischbrühe, wodurch er sehr verbessert wird.

Nr. 7. Sauerkrautsalat.

1 Teller voll Sauerkraut (noch nicht zu lange eingemacht),
1 Messerspitze voll Pfeffer,
1 nußdickes, feinwürfelig geschnittenes Schalottenzwiebelchen,
3—4 Salatlöffel voll Essig,
3 Löffel voll Salatöl.

Man drückt das Sauerkraut fest aus, mischt es mit den angegebenen Zuthaten und versucht, ob der Salat genügend gesalzen ist.

Nr. 8. Radieschensalat.

1 Teller voll Radieschen,
6 g Salz (3 breite Messerspitzen voll),
1 kleines, feinwürfelig geschnittenes Zwiebelchen,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
3 Löffel voll Essig,
2 Löffel voll Salatöl,
1—2 Löffel voll saurer Rahm.

Man wäscht die von den Blättern und Wurzelspitzen befreiten Radieschen, schneidet sie in ganz dünne, durchsichtige Scheibchen, salzt sie, läßt sie 2 Stunden lang kühlstehen, mischt sie dann mit den übrigen Zuthaten und versucht, ob sie genügend gesalzen sind, worauf man den Salat aufträgt. Zu Ochsenfleisch, auch zu kaltem Braten ist er eine gute Beilage.

Nr. 9. Gurkensalat.

1 sehr große oder 3 mittelgroße Gurken,
5 feingehackte Borageblättchen oder 1 Sträußchen Petersilie,
1 nußdickes, feingeschnittenes Schalottenzwiebelchen,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
10 g Salz,
4 Eßlöffel voll Essig,
2—3 Löffel voll Salatöl,
1—2 Löffel voll saurer Rahm (darf fehlen).

Die Gurken werden gewaschen, geschält, in durchsichtig-dünne Scheiben geschnitten (am besten auf dem Küchenhobel), mit allen Zuthaten gemischt und ½ Stunde lang stehen gelassen, wodurch der Salat besser wird; dann giebt man ihn zu Tisch, am besten

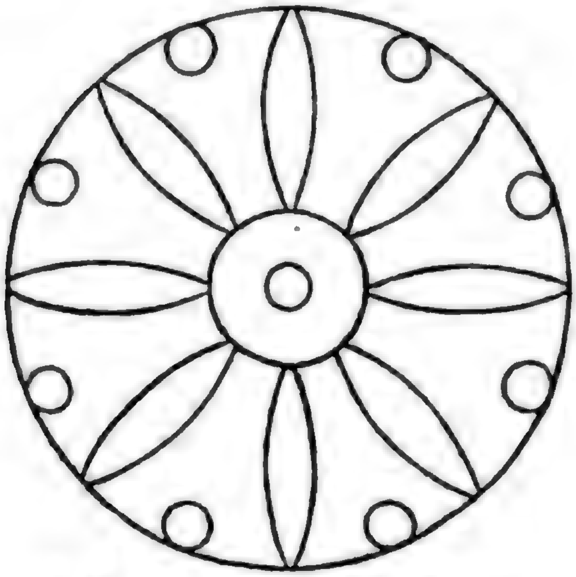
mit Ochsenfleisch. Hat man nicht genug Gurken, so kann man auch einige Salatkartoffeln, abgekocht, geschält und feingeschnitten, unter den Salat mischen, was von vielen sehr gern gegessen wird.

Nr. 10. Fleischsalat (italienischer Salat) mit Kartoffeln.

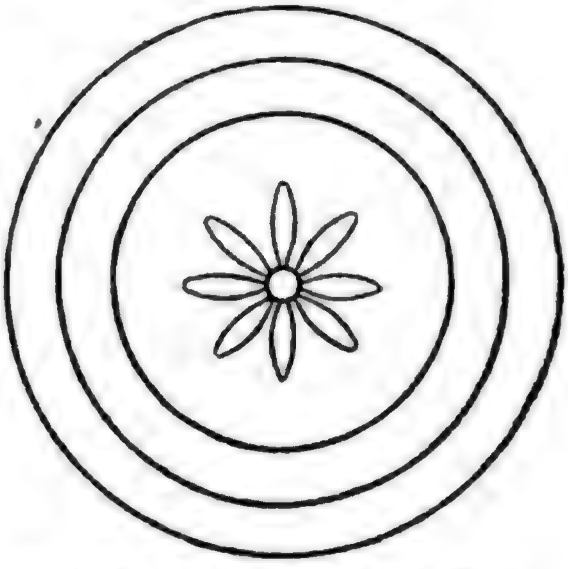
- $^1/_2$ kg feingehackte Fleischreste aller Art,
- 3 entgrätete und feingehackte Sardellen oder $^1/_2$ Hering,
- 1 großer geschälter und feingehackter Apfel,
- 8 Blättchen eingemachte, feingehackte Roterüben,
- 2 kleine, feingehackte Schalottenzwiebelchen,
- 1 hoher Theelöffel voll Tafelsenf,
- 2 Theelöffel voll Kapern,
- 2 Salatlöffel voll Öl,
- 2—3 Löffel voll saurer Rahm,
- 6—8 kleine, feingehackte Essiggurken,
- 10 g Salz und 1 Tasse voll Fleischbrühe oder Reste von Bratensauce,
- 1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
- 2—3 hartgesottene, geschälte und feingehackte Eier,
- 1 Teller voll Salatkartoffeln (gequellt, geschält und in Scheiben geschnitten),
- 2—3 Löffel voll Essig.

Man kann zu diesem Salat allerlei Reste von gekochtem oder gebratenem Fleisch verwenden; am feinsten wird er von saftigem Schweinefleisch, Roastbeef und Geflügel, zu gleichen Teilen gemischt. Man hackt jeden Bestandteil, Eier, Gurken, Roterüben u. s. w. (nur Kartoffeln und Kapern ausgenommen), extra für sich auf einem großen Hackbrett so fein wie Stecknadelköpfe. Vom Fleisch entfernt man vorher alle Knochen und Knorpel. Von den angegebenen Zuthaten dürfen für den gewöhnlichen Tisch auch etliche fehlen. Alles, auch die Kartoffelscheibchen, wird gut durcheinandergemischt und dann versucht man, ob es genügend gesalzen und sauer ist. Im Winter stellt man den fertigen Salat nebenbei auf den Herdrand und dreht ihn zuweilen um, damit er etwas lau wird; er schmeckt dann angenehmer. Es ist dies ein sehr gutes Gericht für den Abend mit Salz- oder Quellkartoffeln, auch zu Thee oder Bier, mit Butterbrot. Will man den Salat fein herrichten (für Damenthees oder Herrengesellschaften), so hackt man etwas mehr Gurken, Roterüben und Eier, auch hackt man das Eigelb und das Eiweiß für sich; auf diese Weise hat man ein grünes, rotes, gelbes und weißes Material, um damit die Oberfläche der Salatschüssel zu verzieren. Mischt man nun noch etwas gehacktes Eiweiß mit ganz wenig Roterübensaft, so hat man die schönste rosa Farbe. Man richtet den fertigen

Salat in einer runden Salatschüssel — am schönsten sind die Kristallschüsseln — an und streicht die Oberfläche recht glatt; den Rand wischt man sauber ab und verziert den Salat etwa so:



Weiße Blume mit gelbem Samen, innen rot auf rosafarbigem Grund, die Tupfen ringsum grün.



Äußerster Ring grün, innerer Ring gelb, die Mitte rot mit weißer Blume.

Nr. 11. Fleischsalat auf andere Art, ohne Kartoffeln.

$^3/_4$ kg Fleischreste ohne Knochen (2 Schnitte à Person),
3 hartgekochte Eier,
10 fingerlange eingemachte Essiggurken,
1 Eßlöffel voll Kapern (darf fehlen),
1 nußdicke, feinwürfelig geschnittene Schalottenzwiebel,
1 kleiner Löffel voll Senf,
2 Löffel voll Salatöl und 1 Löffel voll saurer Rahm,
3 Löffel voll Essig und wenig Fleischbrühe oder erwärmte Bratensauce,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer.

Man verwendet hierzu alle möglichen Fleischreste, am besten ist zartes Schweinefleisch und Kalbfleisch, gemischt. Das Fleisch wird auf dem Schneidbrett in möglichst dünne, kleine Läppchen geschnitten, die Eier und Gurken ebenfalls; dann mischt man alles tüchtig zusammen, versucht es und giebt nun erst das fehlende Salz hinzu, da man gewöhnlich Salzfleisch nicht mehr zu salzen braucht. Der Salat muß recht saftig sein, weshalb man ihm, falls man keine Fleischbrühe oder Sauce hat, etwas warmes Wasser zusetzen kann. Salzkartoffeln schmecken am besten hierzu und es ist dies ein gutes Abendessen; auch zu Butterbrot und Bier oder Thee schmeckt dieser Salat gut. Er ist namentlich bei Herren ein beliebtes Gericht.

Nr. 12. Feld- oder Mausohrsalat (Schmalzkraut).

1 hoher Teller voll Feldsalat,
2—3 Salatlöffel voll Essig (je nach der Schärfe),
2 Löffel voll Salatöl,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
5 g feines Salz (2 breite Messerspitzen voll),
1 kleine, feinwürfelig geschnittene Schalottenzwiebel (darf fehlen).

Dieser Salat wächst wild im Felde, aber man kann ihn auch im Garten ziehen. Es sind kleine, dunkelgrüne Pflänzchen, welche im Winter einen guten Salat geben. Man läßt die Büsche beim Belesen ganz, doch schneidet man die äußern schlechten Blättchen und die Wurzeln ab. Dann wäscht man den Salat 2—3mal in immer wieder frischem Brunnenwasser, bis kein Sand mehr in dem letztern zu sehen ist. Man hebt den Salat aus dem Wasser auf den Durchschlag, stellt ihn kühl und mischt ihn erst vor Tisch mit obigen Zuthaten recht leicht, damit er nicht zusammenfällt. Man kann die Oberfläche des Salats mit gesottenen Eiern verzieren, welche man, nachdem sie erkaltet sind, schält, der Länge nach in 8 Teile schneidet und als Stern auflegt. Sehr gut ist der Feldsalat und man reicht auch weiter damit, wenn man ihn mit Salatkartoffeln, die man in Salzwasser abgekocht, geschält und in Scheibchen geschnitten hat, mischt; man giebt dann noch etwas sauren Rahm, Suppe oder Wasser hinzu, damit er nicht trocken schmeckt.

Nr. 13. Feiner Kartoffelsalat.

1 kg feine Salatkartoffeln (Nieren- oder Mauskartoffeln),
1 Theelöffelchen voll Senf (darf fehlen),
1 nußdickes, feinwürfelig geschnittenes Schalottenzwiebelchen,
10 g Salz,
$^1/_4$ l warme Fleischbrühe,
1 kleiner Eßlöffel voll Kapern,
3 Salatlöffel voll Essig,
2 Löffel voll feines Salatöl,
2 gewaschene, entgrätete und feingewiegte Sardellen (dürfen fehlen),
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
1 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 $^1/_2$ l Wasser und 15 g Salz zum Quellen.

Die Salatkartoffeln dürfen nicht mehlig sein, auch kocht man sie nicht zu lange vor Tisch ab, denn kalter Kartoffelsalat ist ungesund und schmeckt schlecht. Man wäscht die Kartoffeln zweimal und stellt sie mit kaltem, gut gesalzenem Wasser so auf den Herd, daß sie

langsam kochen; wenn man sie 2 Stunden vor Tisch aufstellt, werden sie eben recht. Sobald sich die Kartoffeln in der Hand leicht zerdrücken lassen, sind sie gar; man schüttet das Wasser ab, schält sie und schneidet sie in ganz dünne Scheibchen, nicht dicker wie ein Markstück. Hierauf mischt man den Salat mit allen oben angegebenen Zuthaten und versucht ihn, ob vielleicht noch etwas mehr Salz oder Essig darangehört. Wenn man Schnittlauch und einige Blättchen Pimpinelle haben kann, so ist dies eine ganz vorzügliche Würze für den Kartoffelsalat; nimmt man 1 Sträußchen kleingeschnittenen Schnittlauch, so läßt man die Zwiebel weg. Will man den Salat verzieren, so kann man dieselbe Verzierung wie beim „Fleischsalat" in Nr. 10 wählen. Sehr hübsch nimmt sich auch eine Verzierung darauf aus, die wie kleine hingestreute Moosröschen aussieht: man legt hier und da erbsengroße Stückchen von Roterüben auf den Salat und umgiebt diese mit kleinen Blättchen von mooskrausen Endivien.

Nr. 14. Einfacher Kartoffelsalat.

1 kg Salatkartoffeln,
$^1/_4$ *l* warme Suppe,
10 g Salz,
1 nußdicke, feingeschnittene Zwiebel oder 1 Sträußchen Schnittlauch,
2—3 Löffel voll Salatöl,
1 kleine Messerspitze voll feiner Pfeffer,
3—4 Löffel voll Essig (je nach der Schärfe),
1 $^1/_2$ *l* Wasser und 15 g Salz zum Abquellen der Kartoffeln.

Am besten sind Mäuschen- oder Nierenkartoffeln; statt deren sucht man sich andere recht kleine Kartoffeln aus, da diese weniger mehlig sind wie dicke. Man wäscht sie zweimal und stellt sie mit kaltem Wasser nebst Salz auf den Herd, läßt sie langsam garkochen und wenn sie sich leicht zerdrücken lassen, schüttet man das Wasser davon ab, schält sie, schneidet sie in dünne Scheiben, giebt alle genannten Zuthaten daran und mischt den Salat gut.

Mit Endivien, Gurken oder Feldsalat gemischt ist der Salat auch sehr zu empfehlen; namentlich mit Gurken ist er sehr gut. Mit etwas Roterübensaft kann man ihn rosa färben.

Nr. 15. Bohnensalat.

1 hoher Teller voll Bohnen (am besten gelbe, schräggeschnitten),
1 *l* Wasser und 10 g Salz zum Abkochen,
2—3 Löffel voll Essig,

2 Löffel voll Salatöl,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
1 kleines, feinwürfelig geschnittenes Zwiebelchen,
1—2 Löffel voll saurer Rahm,
2 Löffel voll gesalzene Fleischbrühe.

Man kann hierzu auch zarte grüne Bohnen nehmen, allein die gelben oder weißen sind besser. Man zieht von beiden Kanten die Fäden herunter, schneidet die Bohnen in kleine, schräge Vierecke, giebt sie, nachdem sie gewaschen sind, ins kochende Salzwasser, und wenn sie sich leicht zerdrücken lassen, schüttet man sie auf den Durchschlag; nachdem sie erkaltet sind, mischt man die obigen Zuthaten dazu und versucht den Salat, ob er genug Salz und Essig hat.

Nr. 16. Heringssalat.

3 Heringe,
1 kleiner Teller voll in Salzwasser abgequellte Kartoffeln,
10 fingerlange eingemachte Essiggurken,
4—5 Schnittchen Kalbsbraten,
4 Schnittchen Schinken oder Solberfleisch,
2 säuerliche Äpfel,
3 hartgekochte Eier,
1 Eßlöffel voll Kapern (dürfen fehlen),
1 nußdicke, feinwürfelig geschnittene Schalottenzwiebel,
2 Theelöffel voll Tafelsenf,
3—4 Salatlöffel voll Essig,
2 Löffel voll Salatöl,
1 kleine Tasse voll Fleischbrühe, auch etwas Bratensauce.

Man nimmt die Heringe aus, wäscht sie, legt sie 4 Stunden lang in Milch oder Wasser, zieht ihnen dann die Haut ab, schneidet den Rücken der Länge nach auf, reißt an beiden Seiten das Fleisch von den Gräten und schneidet dasselbe in kleine Würfel, schneidet auch die abgequellten Salatkartoffeln in kleine Würfel, ebenso Fleisch, Eier, Gurken und Äpfel; dann mischt man alles oben Angegebene gut zusammen und versucht den Salat. Salz kommt keins dazu, da die Heringe salzig genug sind. Dieser Salat ist am besten zu Bier. Man kann ihn verzieren, wie dies bei „Fleischsalat“ in Nr. 10 angegeben ist.

Nr. 17. Spargelsalat.

1 kg zarte Spargeln,
1 *l* Wasser und 10 g Salz zum Abkochen,
2—3 Salatlöffel voll Essig (je nach der Schärfe),
2 Löffel voll feines Salatöl,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
2 gute Messerspitzen voll feines Salz.

Die Spargeln wäscht man, dann schält man sie dünn, unten anfangend und nach dem Köpfchen zu aufhörend. Man schneidet sie, soweit sie sich sehr zart schneiden lassen, in fingergliedlange Stückchen, kocht sie in Salzwasser 10 Minuten lang oder etwas länger, bis sie sich sehr weich anfühlen. Dann schüttet man sie auf den Durchschlag und läßt sie erkalten, die Brühe verwendet man zur Suppe. Man mischt die Spargeln mit Salz, Essig, Öl und Pfeffer und giebt sie zu Ochsenfleisch oder kaltem Braten.

Nr. 18. Blumenkohlsalat.

1 mittelgroßer Blumenkohl,
2—3 Salatlöffel voll Essig (je nach der Schärfe),
2 Löffel voll gutes Salatöl,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
2 Messerspitzen voll Salz,
1 Blechtopf voll Salzwasser zum Abkochen des Kohls.

Man wählt einen weißen, festen Blumenkohl, entfernt die Blätter und teilt den Kopf in kleine Sträußchen, welche man am untern Ende etwas abschält. Dann wäscht man sie, giebt sie in das kochende Salzwasser und läßt sie 10—15 Minuten lang kochen, bis sie am untern dicken Ende sich leicht stechen lassen; zerfallen dürfen sie nicht. Dann giebt man sie auf den Durchschlag (die Brühe kann man zur Suppe verwenden) und läßt sie erkalten, worauf man sie mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer mischt und versucht, bevor man den Salat anrichtet; er ist eine gute Beilage zu Ochsenfleisch und kaltem Braten.

Nr. 19. Ochsenmaulsalat (eine gute Beilage zu Butterbrot).

1 Ochsenmaul mit Gaumen,
1 nußdicke, feingehackte Zwiebel,
2 Löffel voll Salatöl,
1 Löffel voll saurer Rahm,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer,
1 Theelöffel voll Tafelsenf,
1 *l* Essig und 30 g Salz.

Man läßt sich vom Metzger das Ochsenmaul sehr sauber herrichten und brühen, dann wäscht man es mehrmals in lauem Wasser, giebt es in einen Blechtopf voll gesalzenem, kochendem Wasser und läßt das Fleisch kochen, bis die Knöchelchen leicht herausfallen. Dann zieht man dieselben heraus, läßt das Maul in der Brühe erkalten, schneidet es auf dem Brett in strohhalmbreite Streifen, legt es in einen Steintopf und gießt 1 *l* Essig darüber, giebt 30 g Salz hinein und stellt den Topf, zugedeckt, an einen kühlen Ort.

Das Ochsenmaul läßt sich so beliebig lange aufheben und kann man je nach Bedarf davon herausnehmen und mit etwas Öl, Zwiebel, Rahm und Pfeffer anmachen. Die angegebenen Quantitäten von Zuthaten reichen für ein ganzes Ochsenmaul.

Nr. 20. Fischsalat von Fischresten (sehr gut).

1 Suppenteller voll gut entgrätete Fischreste,
2 Löffel voll Salatöl,
3 Löffel voll Essig,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
1 kleines, feingeriebenes Schalottenzwiebelchen,
Salz richtet sich nach dem Fisch.

Fischreste aller Art werden mit Hilfe von 2 Gabeln auf dem Brett von allen Gräten befreit, in kleine Stückchen zerpflückt und erst kurz vor Tisch mit obigen Zuthaten gemischt. Durch längeres Stehen wird der Salat schlecht. Der Fisch selbst muß am gleichen Tage abgekocht worden sein. Man giebt diesen Salat mit Butterbrot zu Thee oder Bier als ein gutes Abendessen.

Saure und süße Saucen.

Nr. 1. Sardellensauce (auch Heringssauce).

30 g Butter,
15 g Mehl (1 Eßlöffel knapp voll),
2 nußdicke Zwiebeln,
5 Sardellen oder $^1/_2$ Hering,
$^1/_4$ *l* gute Fleischbrühe (oder Wasser und $^1/_2$ Theelöffel voll Fleischextrakt).

Man bringt die Butter in einer kleinen Kasserolle aufs Feuer, läßt sie heiß werden, schneidet die Zwiebeln in dünnen Scheibchen hinein, röstet sie hellgelb darin, rührt das Mehl hinein und röstet alles zusammen dunkelgelb. Die Sardellen werden gewaschen, entgrätet und gehackt und dann zu dem Übrigen gegeben. Will man statt Sardellen 1 Hering verwenden, so nimmt man ihn aus, wäscht

ihn, zieht ihm die Haut ab, entgrätet ihn, hackt ihn fein und giebt ihn zu dem gerösteten Mehl. Nun läßt man alles einige Minuten lang zusammen schmoren, rührt die heiße Fleischbrühe daran, deckt den Topf zu und läßt dies noch 10 Minuten lang kochen. Die Fleischbrühe darf nicht gesalzen sein. Man schlägt beim Anrichten die Sauce durch ein Bratensieb und giebt noch etwas Fleischbrühe hinzu, wenn die Sauce zuviel eingekocht sein sollte; sie muß dicklich sein, aber nicht zu dick. Etwas Bratensauce und 1 Löffelchen voll Kapern machen die Sauce noch besser. Man giebt sie zu Ochsenfleisch.

Nr. 2. Zwiebelsauce.

100 g geschälte und in Scheiben geschnittene Zwiebeln, am besten Schalotten,	30 g Butter, 1 Eßlöffel knapp voll Mehl, 2 Tassen voll Fleischbrühe.

Man stellt die Butter in einer kleinen Kasserolle aufs offene Feuer, läßt sie glühend werden, giebt die Zwiebelscheibchen hinein, läßt sie unter Rühren hellgelb rösten, rührt das Mehl daran, läßt es auch noch einige Minuten lang unter stetem Rühren mitrösten, gießt die Fleischbrühe hinzu, rührt alles recht glatt, deckt es zu und läßt es $^1/_4$ Stunde lang kochen, öfter darin rührend. Dann treibt man die Sauce durch ein Bratensieb und versucht, ob sie genügend gesalzen ist. Diese Sauce ist eine angenehme Beigabe zu Ochsenfleisch; sie schmeckt sehr kräftig und durchaus nicht nach Zwiebeln.

Nr. 3. Kalte Meerrettichsauce.

1 mittelgroße Stange Meerrettich, 30 g feiner Zucker,	3 Eßlöffel voll Essig.

Sollte der Meerrettich nicht ganz fest, sondern welk sein, so legt man ihn einige Stunden lang in kaltes Wasser. Dann wäscht man ihn nochmals tüchtig, schält ihn dünn ab, reibt ihn in der Nähe des Herdes, da dort die Augen weniger thränen, auf dem Reibeisen oder auf der Reibmaschine, rührt ihn mit Essig und Zucker zu einem Brei an und reicht ihn zu Ochsenfleisch. Diese Sauce ist besonders bei Herren beliebt.

Nr. 4. Gekochter Meerrettich.

1 mittelgroße Stange Meerettich (oder $^1/_2$ dicke), 20 g Butter,	1 Theelöffel voll Mehl, 1 kleines Stückchen Zucker, $^1/_4$ *l* Fleischbrühe.

Man wäscht den Meerrettich tüchtig; sollte er etwas welk sein, so legt man ihn einige Stunden lang in kaltes Wasser, dann schält man ihn dünn und reibt ihn, am dicken Kopfe anfangend, auf dem Reibeisen oder der Reibmaschine in der Nähe des Herdes, da dort die Augen weniger thränen. 20 Minuten vor Tisch giebt man die Butter in einem kleinen Topfe aufs Feuer, läßt sie zergehen, giebt den geriebenen, mit dem Mehl gemischten Rettich hinein, rührt ihn einige Augenblicke lang und läßt dann die kochende Fleischbrühe unter Umrühren hineinlaufen. Nun deckt man das Töpfchen zu, läßt alles 10 Minuten lang langsam kochen und rührt noch wenig Zucker dazu. Durch längeres Kochen verliert der Meerrettich seine Schärfe. Man reicht ihn zu Ochsenfleisch.

Nr. 5. Gelbe Kapernsauce zu Fischen und Fleisch.

60 g Butter,
1 Theelöffel voll Mehl,
Der Saft von $^1/_3$ Citrone,
$^1/_4$ *l* Fleischbrühe,
1 Eßlöffel voll Kapern,
1 kleines Messerspitzchen voll Muskatblüte,
1—2 rohe Eidotter und 1 Messerspitze voll Salz.

Man stellt die Butter in einem kleinen Topfe auf den Herd, läßt sie zergehen, rührt das Mehl glatt hinein, dann auch die Fleischbrühe, läßt die Sauce 1 Minute lang kochen, rührt Muskatblüte und Kapern hinzu, auch den Citronensaft, und versucht, ob sie genügend gesalzen ist, läßt sie aber nicht mehr kochen. Beim Anrichten rührt man noch 1—2 Eigelb darunter und giebt die Sauce in der Sauciere mit dem Fisch zu Tisch. Manche füllen die Sauce statt mit Fleischbrühe mit der Fischbrühe, in welcher der Fisch gekocht wurde, auf. Wenn man Fleischbrühe nimmt, ist es auch eine gute Sauce zu Ochsenfleisch; man giebt hierbei noch 1 Löffel voll Weißwein in die Sauce.

Nr. 6. Buttersauce zu abgekochten Fischen.

150 g Butter,
1 Sträußchen feingehackte Petersilie oder an Stelle dieser 1 nußdicke Zwiebel.

Man läßt die Butter in einer Kasserolle einige Minuten vor Tisch heiß werden und giebt die feingehackte Petersilie hinein, worauf man sie in die heißgemachte Sauciere füllt. Will man Zwiebel zur Butter nehmen, so schneidet man sie feinwürfelig und läßt sie

einige Minuten lang in der kochenden Butter hellgelb rösten, bevor man die Sauce anrichtet.

Nr. 7. Einfache Sauce zu kalten, abgekochten Fischen.

4 Eßlöffel voll Essig,
3 Eßlöffel voll Öl,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
1 breite Messerspitze voll feines Salz.

Dies alles wird tüchtig zusammengemischt und in einer Sauciere zu kalten Fischen gestellt. Eine beliebte Sauce zu Forellen.

Nr. 8. Senfsauce zu Fischen und kaltem Fleisch, Zunge etc.

2 gewaschene, entgrätete, feingehackte Sardellen,
2 rohe Eigelb,
2 knappe Eßlöffel voll Senf,
2 nußdicke, geriebene Zwiebeln,
2 Eßlöffel voll gutes Salatöl,
2 Eßlöffel voll Essig,
1 gute Messerspitze voll feines Salz,
1 kleiner Eßlöffel voll Kapern.

Man mischt Eigelb, Sardellen, Senf, Zwiebeln und Salz, rührt langsam und abwechseld auch Essig und Öl darunter und versucht, ob die Sauce genügend gesalzen ist.

Nr. 9. Mayonnaise zu Fischen oder kaltem Braten.

30 g frische Butter,
Die Dotter von 2 hartgesottenen Eiern,
3 Eßlöffel voll feines Öl,
3 Eßlöffel voll Essig,
1 Messerspitze voll Pfeffer,
2 gute Messerspitzen voll Salz,
5 Blättchen Borage, 5 Blättchen Pimpinelle, 2 Blättchen Dill und etwas Schnittlauch.

Man wäscht Borage, Schnittlauch, Pimpinelle und Dill und hackt sie fein, dann gießt man den Essig darüber und läßt dies 1 Stunde lang stehen, worauf man alles auf einen Schaumlöffel schüttet und mit einem andern Löffel fest ausdrückt. Der so gewonnene Essig hat dadurch einen vorzüglichen Kräutergeschmack bekommen; die ausgepreßten Kräuter benutzt man nicht weiter. Hat man diese Kräuter nicht, so kann man den Essig auch ohne dieselben nehmen. Man kocht die Eier hart, schält sie und zerdrückt die Dotter. Die Butter knetet und rührt man solange in einer kleinen Schüssel, bis sie ein zarter Brei ist, dann rührt man die Dotter hinzu nebst Salz und Pfeffer und läßt abwechselnd 1 Löffel

voll Öl und 1 Löffel voll Essig unter stetem Rühren tropfenweise in die Sauce laufen. Dieselbe wird dadurch ganz dicklich und hat ein sehr schönes gelbes Aussehen. Man giebt sie in der Sauciere zu Fischen oder kaltem Fleisch. Diese Sauce ist sehr fein, aber schwer verdaulich; sie läßt sich 1 Tag lang aufheben.

Nr. 10. Tafelsenf mit Wein.

Man rührt zu 250 g feingestoßenem Senfpulver nach und nach knapp $^3/_4$ *l* Weißwein, giebt noch 1 Messerspitzchen voll feine Gewürznelken hinzu und läßt alles auf gelindem Feuer in einem irdenen oder emaillierten Töpfchen sieden, rührt 1 Theelöffel voll weißen Zucker darunter und läßt es hierauf noch etwas weitersieden.

Nr. 11. Tafelsenf mit Essig.

250 g gemischtes, feines Senfmehl (halb gelb, halb braun),
$^3/_4$ *l* Weinessig,
100 g in $^1/_2$ Tasse voll Wasser aufgelöster Zucker.

Man stellt den Essig in einem kleinen Töpfchen (nicht von Metall) auf den Herd, damit er siedet. Währenddessen kocht man den Zucker mit dem Wasser in einer kleinen Kasserolle, bis er Blasen wirft, mischt ihn dann mit dem Essig und gießt dies sofort über das Senfmehl, worauf man es tüchtig rührt, bis es eine schaumige Masse ist. Man deckt sie zu, bis sie erkaltet ist, dann hebt man den Senf in Gläsern oder in einem Steintöpfchen auf und bindet ihn mit festem Pergamentpapier zu, welches man einen Augenblick lang in Wasser gelegt und abgetrocknet hat. Beim Gebrauche verdünnt man den Senf, soviel man gerade herausnimmt, mit etwas Essig oder Weißwein.

Nr. 12. Gute Kräutersauce zu Ochsenfleisch und kaltem Braten.

2—3 hartgekochte Eier,
1 Sträußchen Pimpinelle,
8 Blättchen Borage,
5 Blättchen Sauerampfer,
1 Sträußchen Schnittlauch,
3 Eßlöffel voll Essig,
1 Eßlöffel voll Salatöl,
30 g Butter,
2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Messerspitzchen voll feiner Pfeffer,
1 Scheibchen gekochter Schinken,
1 breite Messerspitze voll Salz.

Man siedet die Eier ab, schält sie und hackt das Eiweiß auf dem Brett ganz fein, das Eigelb zerdrückt man in einem Schüsselchen.

Dann wäscht man die Kräuter, schneidet sie auch und hackt sie fein; den Schinken hackt man ebenfalls fein, aber nicht mit den Kräutern zusammen. Dann rührt man die Butter mit dem Eigelb zu einem glatten Brei, giebt alle Kräuter, auch den Schinken, Salz und Pfeffer dazu und rührt Essig, Öl und Rahm nach und nach theelöffelweise hinein. Dann versucht man, ob die Sauce genügend gesalzen ist, giebt auch noch wenig kaltes Wasser hinzu, im Falle der Essig zu scharf sein sollte. Der Schinken darf zwar fehlen, auch ein oder das andere der Kräuter, aber nicht der Schnittlauch. Diese Sauce ist sehr gut und erfrischend zu Ochsenfleisch und kaltem Braten. Der Rest schmeckt an Salat recht gut.

Nr. 13. Holländische Sauce zu Fischen.

1 Eßlöffel voll Mehl,
3 rohe Eidotter,
Der Saft von $^1/_2$ Citrone,
$^3/_4$ Tasse voll Fleischbrühe (oder Wasser mit $^1/_2$ Theelöffel voll Fleischextrakt),
$^3/_4$ Tasse voll Fischbrühe,
1 Messerspitzchen voll feiner Pfeffer,
1 Messerspitze voll Salz,
60 g frische Butter.

Man rührt das Mehl mit wenig kaltem Wasser glatt an, giebt dann alles andere dazu, auch die Butter, stellt den Topf, in welchem man es anrührte, in einen größern Topf voll starkkochendem Wasser und schlägt und rührt solange darin (auf offenem Feuer), bis die Sauce dicklich ist; kochen darf sie nicht. Dann versucht man, ob sie genügend gesalzen ist, und richtet sie an.

Nr. 14. Paradiesäpfel- oder Tomatensauce zu Ochsenfleisch.

5 schöne, rote Tomaten,
30 g Butter,
2 Tassen voll Fleischbrühe (oder Wasser und 1 flacher Theelöffel voll Fleischextrakt),
1 Messerspitzchen voll Pfeffer,
1 breite Messerspitze voll Salz,
1 Eßlöffel voll Mehl,
1 Glas Weißwein.

Man wäscht die Tomaten, schneidet sie auseinander, entfernt die Körnchen, giebt sie in die kochende Fleischbrühe mit Pfeffer und Salz und kocht sie, bis sie so weich sind, daß man sie durch ein Bratensieb treiben kann; sie sind rasch weich. Nun stellt man in einer kleinen Kasserolle die Butter aufs Feuer, läßt sie zerfließen und

rührt das Mehl solange darin, bis es hellgelb ist; dann rührt man die durchgetriebene Tomatenbrühe hinzu und läßt diese Sauce einmal aufkochen, giebt den Wein hinein und versucht, ob noch Salz fehlt, worauf man sie nicht mehr kochen läßt. Es ist dies eine beliebte Sauce zu Ochsenfleisch.

Nr. 15. Kalte Araksauce.

1/2 Flasche Weißwein,	1/2 Citrone,
15 g Mehl,	100 g Zucker,
2—3 Eidotter,	1 kleines Weinglas voll Arak.

Man rührt in einer Kasserolle oder in einem emaillierten Topfe das Mehl mit wenig Wein glatt an, rührt den Zucker und die Dotter hinein, giebt auch die in Scheibchen geschnittene halbe Citrone und den Rest des Weins dazu, stellt den Topf aufs Feuer und schlägt die Masse mit dem Schneebesen, bis sie dicklich wird und einmal aufpufft; kochen darf sie nicht, sonst gerinnt das Eigelb. Nun hebt man die Sauce vom Herd und läßt sie, häufig darin rührend, erkalten; erst dann giebt man den Arak darunter. Man macht die Sauce am besten schon Tags zuvor; sie ist besonders bei Herren beliebt. Diese Portion reicht für 6—7 Personen und paßt gut für kalte Reisspeise.

Nr. 16. Kalte Schokoladensauce.

1/2 *l* gute süße Milch,	2 Eidotter,
1 fingergliedlanges Stückchen Vanille,	50 g Zucker,
	75 g Schokolade.

Man zerbricht die Schokolade in Stückchen und übergießt sie mit wenig kochendem Wasser, verrührt sie glatt, stellt die Milch mit der Vanille in einem emaillierten Topfe oder in einer Messingkasserolle zum Kochen aufs geschlossene Feuer, giebt Zucker und Schokolade hinein, sobald die Milch kocht, und rührt öfter darin, bis die Sauce einigemal aufgekocht hat, nimmt sie dann vom Herd und rührt 2 Eidotter hinein, worauf man sie kalt werden läßt. Will man statt Schokoladetafeln Kakaopulver nehmen, so muß man mehr Zucker zur Sauce geben. Man kann sie tags vorher machen und giebt sie besonders zu kalten Milchspeisen von Grieß oder Reis.

Nr. 17. Sauce aus übriggebliebenem Saft von Essigzwetschen.

1/3 *l* Saft,	1 Weinglas voll Wasser.
1 kleiner Theelöffel voll Stärkemehl,	

Man rührt das Stärkemehl mit etwas von dem Wasser glatt, giebt den Rest des Wassers mit dem Essigzwetschensaft aufs offene Feuer, läßt alles rasch aufkochen, rührt das Stärkemehl darunter, läßt es auch einmal aufkochen und giebt die erkaltete Sauce zu Grieß- oder Reismehlspeisen; besonders gut ist sie zu Brotpudding.

Nr. 18. Sauce von frischen Zwetschen.

1 mittelgroßer Teller voll Zwetschen,	1 Theelöffel voll Kartoffelmehl, mit etwas Wasser glattgerührt,
2 Eßlöffel voll Wasser,	Zucker je nach der Süße des Obstes.

Man wäscht die Zwetschen, kocht sie mit 2 Eßlöffel voll Wasser in einem irdenen oder emaillierten Topfe recht weich, treibt sie durch ein Sieb, kocht sie wieder auf, giebt Zucker und Kartoffelmehl hinein, läßt die Sauce noch einmal aufwallen und giebt sie, nachdem sie erkaltet ist, zu einfachen Mehlspeisen.

Nr. 19. Rasch zubereitete, sehr feine Erdbeersauce.

Man zerdrückt 2 Hände voll Erdbeeren, treibt sie durch ein Sieb, giebt 2 Eßlöffel voll feinen Zucker dazu und rührt 1/4 *l* süßen Rahm darunter. Dann versucht man die Sauce, ob noch Zucker nötig ist. Man muß sie gleich verbrauchen, denn der süße Rahm verträgt das lange Stehen nicht. Diese vorzügliche Sauce eignet sich als Zugabe zu allen feinen Puddings und zu kalten süßen Speisen.

Nr. 20. Weiße Weinsauce.

1/2 *l* Weißwein,	1 fingergliedlanges Stückchen Zimmet,
10 g Stärkemehl (1 hoher Theelöffel voll),	1/3 in Scheiben geschnittene Citrone,
2—3 rohe Eidotter,	50 g Zucker.

Man rührt das Mehl mit wenig Wein glatt an, giebt die Dotter nebst Zucker, Zimmet und Citrone und den Rest des Weins dazu, bringt dies in einer Kasserolle aufs Feuer, rührt beständig

darin, bis es einmal aufpufft, hebt den Topf vom Herd und rührt noch zeitweise in der Sauce, bis sie abgekühlt ist, worauf man sie in die Sauciere füllt. Man kann sie kalt oder warm geben, zu Puddings und feinen Mehlspeisen.

Nr. 21. Weiße Schaumweinsauce (vorzüglich).

$^1/_2$ *l* Weißwein,	5 g Stärkemehl (1 breite Messerspitze voll),
3 frische Eier,	2 Citronenscheiben.
70 g Zucker,	

Man rührt in einer größern Kasserolle das Mehl mit wenig Wein glatt, giebt dann den Zucker und die Eier hinein, verrührt dies gut, fügt darauf den Rest des Weins nebst Citronenscheibchen hinzu, stellt das Gefäß aufs Feuer und schlägt die Masse beständig mit dem Schneebesen, bis die großen Schaumblasen sich in ganz kleine Bläschen verwandeln und bis die Masse dicklich wird und einmal aufpufft. Nun hebt man sie sofort vom Feuer, schlägt sie noch kurze Zeit, bis sie etwas abgekühlt ist, und füllt sie dann in die Sauciere. Will man die Sauce kalt geben, so kann man sie schon tags vorher machen. Man kann sie aber auch warm geben, zu Puddings, Karthäuserklößen, Kräpfeln, Pfannkuchen u. s. w.

Nr. 22. Rotweinsauce mit Himbeersaft.

$^1/_4$ *l* Rotwein,	50 g Zucker,
5 g Stärkemehl (1 breite Messerspitze voll),	2—3 Eßlöffel voll Himbeersaft oder -Gelee.

Man kocht den Wein mit dem Zucker in einer Kasserolle einmal auf, rührt das Stärkemehl mit wenig Wasser an und rührt es in den Wein, läßt es auch einmal aufkochen, hebt es vom Feuer und rührt die Gelee oder den Saft hinein. Man giebt diese Sauce warm oder kalt zu Puddings und den verschiedensten Mehlspeisen.

Nr. 23. Rasch zubereitete Weinsauce.

Man rührt einige Eßlöffel voll Himbeergelee mit Rotwein glatt an, mischt noch soviel Zucker darunter, daß es eine süße Sauce wird, und füllt diese in die Sauciere. Diese Sauce läßt sich auch einige Tage lang aufheben.

Nr. 24. Rasch zubereitete feine Himbeersauce.

1/4 l süßer Rahm oder auch recht gute, fette kalte Milch,	1 Tasse voll Himbeersaft oder glatt verrührte -Gelee.

Beides mischt man gut und giebt es sofort zu Tisch. Die Sauce kann das lange Stehen nicht vertragen, ist aber vorzüglich, besonders zu kalten Puddings von Grieß und Maizamin, auch zu Pastorenspeise.

Nr. 25. Warme Hagebuttensauce.

1 gute Handvoll rote, schöne Hagebutten,	1 fingergliedlanges Stückchen Zimmet,
100 g Zucker,	1/4 l Weißwein,
10 g Stärkemehl (1 hoher Theelöffel voll),	1/4 l Wasser.

Man wäscht die Hagebutten, entfernt Stiel und Ende von denselben, schneidet sie mittendurch, schabt die feinen Kernchen und alles Weiche heraus, stellt die roten Schalen mit Wein, Wasser, Zucker und Zimmet in einer kleinen Kasserolle aufs Feuer und läßt sie, zugedeckt, solange kochen, bis sie ganz weich sind, worauf man alles durch ein Bratensieb streicht. Nun stellt man 2 Eßlöffel voll feinen Zucker in einem kleinen Messingpfännchen aufs offene Feuer und läßt denselben hellbraun rösten, worauf man ihn mit der Hagebuttenbrühe auffüllt und aufkochen läßt. Dann rührt man etwas Stärkemehl mit wenig kaltem Wasser glatt an und läßt dies auch noch einmal mit der Sauce aufkochen. Man giebt dieselbe zu Pfannkuchen, Karthäuserklößen, Kaiserschmarren, auch zu Grieß- und Mehlpuddings (alles warm).

Nr. 26. Gute Vanillesauce.

1/2 l Milch,	6 g Mehl (1 knapper Eßlöffel voll),
1 Stückchen Vanille, 5 cm groß, oder 1 Päckchen Vanillin,	3—4 Eidotter,
	30 g Zucker.

Man rührt das Mehl mit wenig Milch glatt an, giebt die übrige Milch mit Vanille und Zucker in einem emaillierten Topfe auf den Herd und läßt dies unter Rühren langsam kochen; dann giebt man das Mehl hinein, läßt die Sauce einmal damit aufkochen, hebt sie vom Feuer, rührt die Eigelb hinein und giebt sie

warm oder kalt zu süßen Mehlspeisen, besonders zu Dampf- oder Schneckennudeln.

Nr. 27. Einfache Vanillesauce (für große Haushaltungen).

Man nimmt auf die Person 1 Kaffeetasse voll Milch, giebt soviel Zucker dazu, daß es gut süß ist, giebt 1/2 Stange Vanille (gespalten) hinein und bringt es langsam in einem irdenen oder emaillierten Topfe zum Kochen, rührt dann für jede Person 1 hohen Theelöffel voll Mehl mit etwas kalter Milch glatt an, läßt dies unter Umrühren mit der Milch einigemal aufkochen, hebt es vom Feuer und rührt einige Eidotter darunter, damit die Sauce eine hübsche gelbliche Farbe bekommt. Dieselbe ist besonders zu Dampfnudeln geeignet.

Nr. 28. Tartarensauce für Fische und Fleisch.

Die Dotter von 2 hartgekochten Eiern,
1 roher Eidotter,
1 Eßlöffel voll Senf,
1 halbnußdicke Schalottenzwiebel,
1 Messerspitze voll gehackte Petersilie,
1 Messerspitze voll gehackter Esdragon,
3 Löffel voll gutes Salatöl,
1 kleiner Löffel voll starke Fleischbrühe (von 1 Messerspitze voll Extrakt von Liebig),
1 kleiner Löffel voll Essig,
1 gute Messerspitze voll feines Salz,
1 kleine Messerspitze voll feiner Pfeffer.

Man zerdrückt die gekochten Eidotter mit dem Löffel in einer kleinen Schüssel und rührt dies dann noch durch ein Bratensieb, rührt den rohen Eidotter und Senf darunter und ebenso die auf dem Reibeisen geriebene Zwiebel nebst gehackter Petersilie und Esdragon. Dann rührt man das Öl tropfenweise darunter und rührt immerfort, bis die Sauce ganz dick und steif ist. Nun rührt man wieder tropfenweise die Fleischbrühe nebst Essig hinein, mischt Salz und Pfeffer hinzu, versucht die Sauce, ob man noch Salz wünscht, und stellt sie kühl, bis sie gebraucht wird.

Nr. 29. Champignonsauce (zu Ochsenfleisch).

30 g Butter,
1 kleine, feingehackte Schalotte,
1 gute Messerspitze voll gehackte Petersilie,
1 knapper Eßlöffel voll Mehl,
2 Tassen voll Fleischbrühe,
1 Handvoll Champignons (noch frisch und weiß).

Man putzt die Schwämme, indem man die obere Haut vom Hütchen abzieht, die unter dem Hütchen befindlichen dünnen Blättchen mit dem Messer abstreicht und die Stiele unten etwas abschält, um den Sand zu entfernen; dann schneidet man die Schwämme in kleine Stücke, wäscht sie schnell, stellt die Butter in einem kleinen Topfe aufs geschlossene Feuer, röstet die Zwiebel hellgelb darin und rührt das Mehl und auch gleich die Fleischbrühe hinein. Nachdem es aufgekocht hat, giebt man Petersilie und Champignons hinzu, deckt es zu und läßt es ungefähr $^1/_2$ Stunde lang kochen, während man öfter darin rührt, auch zuweilen etwas Fleischbrühe nachgießt, im Falle die Sauce zuviel einkocht. Dann versucht man sie, ebenso ob die Schwämme weich sind und ob noch Salz fehlt; sie wird nicht durchgeschlagen.

Nr. 30. Madeirasauce zu Ochsenfleisch.

Hierzu nimmt man alle Bestandteile des vorstehenden Rezepts, nur statt der Champignons 1 Gläschen voll Madeira. Man röstet die Zwiebel in der Butter hellgelb, röstet dann das Mehl, beständig rührend, schön braun darin, rührt die Fleischbrühe und Petersilie hinein, läßt sie aufkochen, treibt sie durch das Bratensieb und giebt den Madeira hinein.

Frisches und getrocknetes Obst zu kochen.

Nr. 1. Kompott von frischen Kirschen.

$1^1/_2$ kg reife schwarze Kirschen,

1—3 Eßlöffel voll Zucker (richtet sich nach der Süße des Obstes).

Man sorgt dafür, daß man keine Kirschen mit Maden bekommt; feste schwarze Herzkirschen sind am besten. Man entfernt die Stiele, wäscht das Obst rasch in kaltem Wasser, giebt es, am besten in

Digitized by Google

einem irdenen Topfe (nicht in Blech), mit 1 Löffel voll Wasser und dem Zucker aufs geschlossene Feuer und deckt es zu; die Kirschen ziehen sehr viel Saft, weshalb man nur ganz wenig Wasser hinzugeben darf. Man wendet sie behutsam einigemal um, während sie kochen, versucht auch, ob ihnen noch Zucker fehlt. Sobald sie weich sind (zerfallen dürfen sie nicht), hebt man sie vom Herd; sie brauchen zum Weichwerden nur kurze Zeit, etwa $^1/_4$ Stunde. Man giebt sie warm oder kalt zu Mehlspeisen: Pfannkuchen, Klößen, Nudeln u. s. w., auch zu Braten. Das Kompott läßt sich einige Tage lang aufheben.

Nr. 2. Kompott von getrockneten Kirschen.

Man rechnet auf die Person 80—100 g getrocknete Kirschen. Man wäscht sie tags zuvor rasch in kaltem Wasser, stellt sie am besten gleich in dem Topfe hin, in welchem sie gekocht werden sollen (in einem emaillierten oder irdenen Topfe), und giebt soviel kaltes Wasser dazu, daß es noch zweifingerbreit über dem Obst steht; auch den Zucker giebt man gleich hinzu, auf die Person ungefähr $^1/_2$ Theelöffel voll. Das Gefäß deckt man zu und läßt das Obst über Nacht weichen; es ist andern Tags schon gut aufgequollen und weichlich. Man stellt den zugedeckten Topf aufs geschlossene Feuer, und nun wird das Obst, welches man etlichemal umdreht, schon nach 1 Stunde so weich sein, daß es sich leicht zerdrücken läßt; sollte die Brühe völlig eingekocht sein, so gießt man wieder etwas heißes Wasser hinzu. Man giebt dies Kompott warm oder kalt zu einfachen Mehlspeisen.

Nr. 3. Kompott von frischen Mirabellen (fein).

$1^1/_2$ kg Mirabellen,
Wenig Zucker (richtet sich nach der Süße des Obstes),
1 fingergliedlanges Stückchen Zimmet.

Man pflückt den Mirabellen die Stiele ab, wäscht sie rasch in frischem Wasser, giebt sie mit 1 Eßlöffel voll Wasser, dem Zucker und Zimmet in einem emaillierten oder irdenen Topfe aufs geschlossene Feuer und läßt sie, zugedeckt, kochen, bis sie sich leicht zerdrücken lassen; sie sind in 15 Minuten ungefähr weich, während welcher Zeit man sie auch einmal behutsam umwendet. Man versucht nun, ob sie genügend Zucker haben, und giebt das Kompott warm oder kalt zu Mehlspeisen und zu Braten.

Nr. 4. Kompott von getrockneten Mirabellen.

Man rechnet auf die Person ungefähr 80 g getrocknete Mirabellen. Man wäscht sie tags vorher, giebt sie gleich in den irdenen oder emaillierten Topf, in dem sie gekocht werden sollen, giebt ein kleines Stück Zimmet und etwas Zucker, je nach der Süße des Obstes, dazu, auch $^1/_2$ Gläschen voll Weißwein, und schüttet soviel Wasser darüber, daß es zweifingerbreit über dem Obst steht; andern Tags ist dasselbe schon gut aufgequollen. Man stellt es, zugedeckt, aufs geschlossene Feuer, rührt zuweilen darin und gießt auch, wenn die Brühe sehr eingekocht ist, etwas Wasser zu; nach ungefähr 1 Stunde ist das Obst weich. Man giebt es warm oder kalt zu einfachen Mehlspeisen.

Nr. 5. Zwetschenkompott.

100 Stück schöne, große, reife Zwetschen,

1—2 Eßlöffel voll Zucker, je nach der Süße des Obstes.

Man wäscht die Zwetschen, pflückt die Stiele ab, entsteint sie und giebt sie mit 1 Eßlöffel voll Wasser und etwas Zucker in einem irdenen oder emaillierten Topfe, zugedeckt, aufs geschlossene Feuer, dreht sie, während sie kochen, einmal behutsam um und stellt sie, sobald sie weich sind, was nach ungefähr 15 Minuten der Fall ist, vom Feuer. Während des Kochens versucht man auch, ob sie genügend Zucker haben. Dies Kompott ist eine gute Beilage zu einfachen Mehlspeisen und Braten.

Nr. 6. Kompott von getrockneten Zwetschen.

Man sieht beim Einkauf darauf, daß man kein unansehnliches, wurmstichiges Obst bekommt. Sobald man die Zwetschen gewaschen hat, weicht man sie schon tags vorher in dem Wasser ein, in welchem sie gekocht werden sollen. Auf die Person rechnet man ungefähr 50—70 g. Nachdem sie über Nacht eingeweicht waren, giebt man noch etwas Zucker und 1 Stückchen Zimmet dazu, auch noch etwas Wasser, wenn die Zwetschen alles vorhandene Wasser aufgesogen haben sollten. Dann deckt man sie zu, stellt sie aufs geschlossene Feuer und läßt sie kochen, bis sie weich sind, ungefähr 1 Stunde lang, während man sie zuweilen behutsam umdreht. Man ißt das Kompott warm oder kalt zu einfachen Mehlspeisen.

Nr. 7. Einfaches Birnenkompott.

1 hoher Teller voll Kochbirnen,
1 fingergliedlanges Stück Zimmet,
1 Weinglas voll Wasser.

Man schält die Birnen, halbiert sie, schneidet Blüte und Stiel weg, bohrt das Kerngehäuse heraus, giebt Wasser, Zimmet, nach Bedarf auch etwas Zucker dazu, stellt den Topf (ein irdener oder emaillierter), zugedeckt, aufs geschlossene Feuer und kocht die Birnen unter Umdrehen weich, aber zerfallen dürfen sie nicht. Das Kompott kann warm oder kalt gegessen werden, zu Braten und Mehlspeisen.

Nr. 8. Feines Birnenkompott.

1 hoher Teller voll beste Birnen,
1 Eßlöffel voll feiner Zucker,
$^1/_4$ *l* Wein und Wasser, je zur Hälfte gemischt,
30 g süße Mandeln zur Verzierung,
1 fingergliedlanges Stückchen Zimmet.

Man entfernt die Blüte, schält die Birnen, läßt aber die Stiele fingergliedlang daran. Dann läßt man Zucker, Wein, Wasser und Zimmet in einer flachen Kasserolle oder einem breiten irdenen Topfe kochen, schäumt es ab, giebt die Birnen hinein, deckt sie zu und läßt sie langsam kochen; nach einiger Zeit, wenn sie auf der untern Seite weich sind, dreht man jede einzelne mit einer langen Stopfnadel oder einem silbernen Löffel auf die obere Seite herum und läßt sie auch hier weich werden, aber ja nicht zerfallen. Dann sticht man mit der Nadel alle Stücke einzeln auf und legt sie auf eine Kristallschale. Den Saft kocht man noch etwas mehr ein, damit er dicklich wird, und gießt ihn abgekühlt über die Birnen. Die Mandeln zur Verzierung kann man 10 Minuten lang in heißem Wasser stehen lassen, worauf man sie abzieht, spaltet, in möglichst dünne, lange Streifchen schneidet und die Birnen damit besteckt. Dies Kompott giebt man gewöhnlich bei feinern Essen kalt zum Braten, nebenbei aber reicht man dann noch Salat.

Nr. 9. Äpfelkompott.

15—20 mittelgroße Äpfel,
1 fingergliedlanges Stückchen Zimmet,
1 Eßlöffel voll Zucker (nach Belieben mehr),
1 Handvoll Korinthen (dürfen fehlen),
1 Weinglas voll Wasser,
1 Weinglas voll Weißwein (oder mehr Wasser).

Man wäscht die Äpfel in lauem Wasser, trocknet sie an einem saubern Handtuch ab und vierteilt sie, wobei man wurmige Stellen entfernt. Manche schälen zwar die Äpfel und schneiden das Kerngehäuse heraus, allein gerade Schalen und Kerngehäuse haben das feine Aroma, abgesehen von der zeitraubenden Arbeit des Schälens. Man stellt die Äpfel mit Wasser, Wein, Zucker und Zimmet, am besten in einem irdenen Topfe, zugedeckt, aufs geschlossene Feuer oder in den heißen Backofen und läßt sie breiweich werden, während man sie zuweilen umrührt, damit sie nicht anhängen. Wenn sie zerfallen, verrührt man sie tüchtig mit dem Kochlöffel und treibt sie durch ein emailliertes Blechsieb. Will man Korinthen hineingeben, so wäscht und beliest man diese und kocht sie 10 Minuten lang mit dem durchgeschlagenen Kompott. Man giebt das Äpfelkompott warm oder kalt zu Mehlspeisen und zu Braten; auch auf Brot gestrichen schmeckt es sehr erfrischend. Als Kuchenfüllung ist es vorzüglich.

Nr. 10. Kompott von getrockneten Äpfelschnitzen.

Man rechnet 50—60 g Schnitzen auf die Person; sie haben keine Steine wie anderes Obst und gehen beim Kochen sehr auf. Man wäscht sie tags vorher, bedeckt sie gut mit dem Wasser, in dem sie gekocht werden sollen, giebt nach Belieben etwas Zucker und ein fingergliedlanges Stückchen Zimmet daran und stellt sie andern Tags, am besten in einem irdenen Topfe und zugedeckt, aufs geschlossene Feuer, worauf man sie unter öfterm Umdrehen weich kochen, aber nicht zerfallen läßt. 1 Guß Weißwein daran verbessert sehr den Geschmack. Sie sind sehr schnell weich, besonders die sogenannten amerikanischen Äpfelringe, welche übrigens weniger gut schmecken als unsere deutschen gevierteilten getrockneten Äpfel. Dagegen kann man die weißen amerikanischen Äpfelringe gut zur Füllung von Äpfelkuchen verwenden, wenn man sie zu einem zarten Brei kocht, tüchtig verrührt, durch ein Sieb treibt und mit gewaschenen und belesenen Korinthen mischt; ein Kuchenteig, mit diesem Brei bedeckt und mit einem Teiggitter belegt und gebacken, ist schwer von frischem Äpfelkuchen zu unterscheiden.

Nr. 11. Heidelbeerkompott.

2 *l* frische Heidelbeeren,	2—3 gute Eßlöffel voll Zucker.

Man schüttet die Heidelbeeren in eine Schüssel mit kaltem Wasser, nimmt rasch die obenaufschwimmenden Blättchen und Tannennadeln

ab, schüttet die Beeren auf ein Sieb und giebt sie mit dem Zucker ohne Wasser in einen emaillierten oder irdenen Topf, deckt sie zu und läßt sie auf geschlossenem Feuer kochen, bis sie runzlig sind; sie müssen dabei einigemal geschüttelt oder umgerührt werden, damit sie nicht anhängen; in ganz kurzer Zeit sind sie weich. Dann versucht man, ob sie genügend Zucker haben. Liebt man nicht viel Saft an den Beeren, so hebt man diese mit dem Schaumlöffel heraus und kocht die Brühe noch mehr ein, dann giebt man sie über die Beeren, welche besonders kalt außerordentlich erfrischend sind und sich gut als Beilage zu einfachen Mehlspeisen eignen.

Nr. 12. Kompott von getrockneten Heidelbeeren.

Man wäscht tags vorher die getrockneten Beeren und stellt sie mit ziemlich vielem Zucker und mit dem Wasser, in welchem sie gekocht werden sollen, in einem irdenen Topfe über Nacht zum Einweichen hin; sie gehen sehr auf und sind andern Tags bald gekocht.

Nr. 13. Aprikosenkompott (sehr fein).

15—20 schöne, reife, aber nicht überreife Aprikosen,	$^1/_4$ *l* Wasser, 120 g Zucker.

Man schält die Aprikosen recht dünn, teilt sie in der Mitte und entfernt die Steine. Zucker und Wasser stellt man in einer breiten, niedrigen Messingkasserolle aufs offene Feuer, kocht die Brühe und schäumt sie ab, legt die Aprikosen hinein, kocht sie 6—10 Minuten lang (sie dürfen nicht zerfallen), hebt sie dann einzeln mit einem silbernen Theelöffel heraus und legt sie in eine etwas erwärmte Kristallschale. Hierauf kocht man den Saft solange ein, bis er dicklich ist, läßt ihn lau werden und gießt ihn über die Aprikosen. Manche kochen die Kerne der Aprikosen mit, doch ist dies nicht gesund, denn sie enthalten ein starkes Gift. Das Aprikosenkompott ist eine feine Beilage zu Braten oder feinen Mehlspeisen und wird kalt gegeben.

Nr. 14. Pfirsichkompott.

Dasselbe wird genau so zubereitet wie das Aprikosenkompott im vorhergehenden Rezept, nur sind die Früchte oft schon nach 5 Minuten weichgekocht.

Nr. 15. Rhabarberkompott.

1 hoher Teller voll Rhabarberstengel,
1 Weinglas voll Wasser,
1 Weinglas voll Weißwein,
1 fingergliedlanges Stück Zimmet,
1 Citronenscheibchen,
2 Eßlöffel voll Zucker (nach Geschmack mehr).

Der Rhabarber muß zarte, dicke Stengel haben. Man entfernt das Grüne, wäscht die Stengel, zieht ihnen mit einem Messer auf beiden Seiten die Haut herunter (wie beim Römischkohlstengel), schneidet die Stengel in längliche Stückchen (wie Gelberüben), giebt diese mit Wasser, Wein, Zucker, Zimmet und Citrone in einen emaillierten Topf, deckt diesen zu und kocht den Rhabarber solange, bis er weich ist; er muß sich leicht zerdrücken lassen, wenn man ihn versucht. Dann hebt man die Stückchen mit einem Schaumlöffel in die Kompottschüssel, kocht den Saft noch weiter ein und gießt ihn lau über den Rhabarber. Man giebt das Kompott kalt zu Braten oder Mehlspeisen; es erinnert im Geschmack an gekochte Äpfel, hat aber weniger Aroma.

Nr. 16. Quittenkompott.

4 faustdicke Quitten,
2 Weingläser voll Wasser,
1 Weinglas voll Weißwein,
1 fingergliedlanges Stückchen Zimmet,
3—4 Eßlöffel voll Zucker (nach Geschmack mehr).

Man wäscht die Quitten, trocknet sie ab, schält sie dünn, schneidet sie mitten entzwei und schneidet das Kerngehäuse heraus, welches man aber mitkocht, der Sauce wegen. Nachdem man die Quitten noch in 4 oder mehr Teile geschnitten hat, je nach der Dicke, setzt man sie mit Wasser, Wein, Zimmet und Zucker und dem Kerngehäuse in einem emaillierten Topfe aufs geschlossene Feuer, deckt sie zu, dreht sie manchmal um und läßt sie ziemlich lange kochen, bis sie sich leicht zerdrücken lassen, zerfallen dürfen sie nicht; auch versucht man sie, während sie kochen, ob man sie nicht noch süßer wünscht. Wenn sie weich sind, hebt man sie in die Kompottschüssel und läßt den Saft noch etwas einkochen, worauf man ihn durch ein Sieb über die Quitten laufen läßt; das Kerngehäuse bleibt dabei zurück.

Nr. 17. Reineclaudenkompott.

1 Teller voll Reineclauden (reif, aber nicht zu weich),	$1\frac{1}{2}$ Weinglas voll Wasser, 150 g Zucker (oder mehr).

Man wischt die Reineclauden mit einem saubern Tuche ab, entfernt die Stiele, stellt in einem emaillierten Topfe Zucker und Wasser auf den geschlossenen Herd, läßt dies kochen, schäumt es ab, giebt die Reineclauden hinein, deckt sie zu und läßt sie langsam kochen, bis sie weich sind; zerfallen dürfen sie nicht. Auch versucht man sie, ob noch Zucker nötig ist. Wenn sie weich sind, hebt man sie mit dem Schaumlöffel aus dem Saft in die Kompottschale und kocht den Saft noch mehr ein, worauf man ihn lau über das Obst giebt. Man giebt das Kompott am besten kalt zu Mehlspeisen oder Braten.

Nr. 18. Stachelbeerkompott.

1 *l* noch feste, aber nicht zu unreife Stachelbeeren,	200 g Zucker, 1 Tasse voll Wasser.

Man wäscht die noch nicht ganz reifen Stachelbeeren, entfernt Stiel und Blüte, stellt in einer Kasserolle Wasser und Zucker aufs geschlossene Feuer, läßt es kochen, schäumt es ab, giebt die Beeren hinein und läßt sie kochen, bis sie weich sind; zerfallen dürfen sie nicht. Man hebt sie mit dem Schaumlöffel aus dem Saft in die Kompottschüssel und läßt die Sauce noch länger einkochen, worauf man sie versucht und lau über die Beeren gießt.

Nr. 19. Preiselbeerkompott.

Man beliest die Beeren, welche schön rot und nicht zu weich sein sollen, wäscht sie rasch in frischem Wasser, schüttet sie auf ein Sieb und läßt sie abtropfen, dann giebt man auf 1 *l* Beeren ungefähr 150 g Zucker, beides zusammen läßt man in einem irdenen oder emaillierten Topfe auf geschlossenem Feuer kurze Zeit unter öfterm Schütteln, damit es nicht anhängt, kochen, bis die Beeren runzlig werden. Dann richtet man sie an und läßt sie erkalten, bevor man sie zu Fleisch- oder Mehlspeisen giebt.

Nr. 20. Johannisbeerkompott.

Man legt 1 *l* reife Johannisbeeren auf ein Sieb und hält dies unter die Wasserleitung, um allen daranhaftenden Staub und

Sand abzuspülen, dann legt man die Beeren auf ein ausgebreitetes sauberes Tuch und schüttelt etwas an demselben, wodurch es alles Wasser von den Beeren aufsaugt. Nun streift man mit einer Gabel die Beeren von den Stielen in einen Topf, gibt ungefähr 150 g feinen Zucker, je nach Belieben mehr, hinzu und läßt dies auf geschlossenem Feuer kochen, bis die Beeren runzlig sind; man muß sie zuweilen mit dem Schaumlöffel etwas umdrehen. Nachdem sie runzlig geworden sind, hebt man sie mit dem Löffel heraus und läßt den Saft noch weiter einkochen, worauf man versucht, ob er genügend Zucker hat, und ihn abgekühlt über die Beeren giebt.

Nr. 21. Himbeerkompott.

Die Himbeeren kann man nicht waschen, man muß sie aber belesen und namentlich alle kleinen Stielchen und Würmchen entfernen. Dann überstreut man sie gut mit feinem Zucker und kocht sie ganz kurze Zeit, hebt sie mit einem Schaumlöffel in eine Kompottschüssel, versucht den Saft, ob er süß genug ist, kocht ihn noch mehr ein und giebt ihn abgekühlt über die Beeren.

Getränke, warme und kalte.

Nr. 1. Kaffee.

Man kann den Kaffee zwar gebrannt kaufen, jedenfalls ist er aber am besten, wenn man ihn selbst frisch brennt. Dies kann auf mannigfache Art geschehen; meistens röstet man ihn in einer sogenannten Trommel, welche man über gelindem Holzfeuer dreht, bis der Kaffee eine schöne braune, aber nicht zu dunkle Farbe bekommen hat. Die Bohnen müssen sich leicht zerbrechen lassen, wenn sie geröstet sind. Man schüttet sie sofort, wie sie aus dem Kaffeebrenner kommen, in eine breite Schüssel und rührt darin, bis die Bohnen etwas abgekühlt sind. Dann füllt man sie in eine Blechbüchse, damit das Aroma sich nicht verflüchtigt. In Ermangelung

eines Kaffeebrenners kann man den Kaffee auch auf einem Kuchenblech im starkgeheizten Bratofen rösten, doch muß man dabei sehr aufpassen, daß er nicht verbrennt; man dreht ihn deshalb auch öfter mit der Schaufel um. Eine Hauptsache bei einem guten Kaffee ist die feingestellte Kaffeemühle, dieselbe wird mit der Zeit stumpf und mahlt den Kaffee grobkörnig; man läßt sie dann beim Schlosser wieder schärfen. Bei der Zubereitung des Kaffees kann man nach Belieben viel oder wenig Bohnen nehmen. Wer sparen will, kann ihn mit gebranntem Korn oder mit gebrannter Gerste (Malz) mischen. Für einen starken Kaffee rechnet man auf die Person $^1/_2$ *l* kochendes Wasser und 12—15 g guten Kaffee (giebt 3 Tassen voll). Man hält sich extra für den Kaffee einen gut ausgekochten Blechtopf, spült ihn nochmals mit kochendem Wasser aus, giebt den frisch gemahlenen Kaffee hinein und gießt stark aufwallendes Wasser darüber. Das Wasser dazu kann man vor dem Kochen schon abgemessen haben. Man bedeckt den angebrühten Kaffee, läßt ihn 2 Minuten lang nebenbei auf der Herdplatte stehen und rührt nun mit einem Kaffeelöffel das noch obenauf schwimmende Kaffeepulver hinunter. Es senkt sich dann und nach weitern 8 Minuten steht über dem Bodensatz ein klarer Kaffee, den man behutsam, ohne zu schütteln, in die vorher mit heißem Wasser ausgespülte Kaffeekanne gießt. Man reicht dazu gekochte, warme Milch und Zucker. Wer es haben kann, giebt noch 1 Kännchen mit süßem Rahm dazu. Bei Kaffeegesellschaften wird meistens noch Schlagrahm in Kristallschalen dazu gereicht (siehe Nr. 8 bei den „kalten süßen Speisen"). In vielen Haushaltungen bereitet die Hausfrau den Kaffee auf einer Kaffeemaschine; es giebt der letztern gar verschiedene und richtet sich dann die Zubereitung immer nach der Art der Maschine.

Nr. 2. Chinesischer Thee.

Es giebt verschiedene Arten von Thee, doch sollte man nicht die billigsten Sorten wählen, da man von den guten Sorten weniger zu nehmen braucht, weil ihr Aroma stärker und auch feiner ist. Zur Theebereitung hält man sich am besten einen besondern Blechtopf, den man mit kochendem Wasser ausspült, bevor die Blätter hineinkommen. Auch sorgt man stets für frisches, starkkochendes Wasser zum Aufguß; abgestandenes Wasser giebt dem Thee einen schlechten Beigeschmack. Man rechnet auf die Person 1 guten Theelöffel voll Thee (für 2 volle Tassen.) Doch kann man auch weniger nehmen, besonders wenn der Haushalt größer ist. Man übergießt

die Theeblätter in dem Topfe zuerst mit nur wenig kochendem Wasser, deckt den Topf zu und stellt ihn auf den Herdrand; nach 1 Minute füllt man noch das übrige nötige Wasser nach und läßt den Thee im ganzen nur 5 Minuten lang ziehen, worauf man ihn sofort durch ein Sieb in die bereitstehende, mit heißem Wasser ausgespülte Theekanne gießt. Durch das zweimalige Aufgießen des Wassers senken sich die obenaufschwimmenden Theeblättchen zu Boden. Für leichterregte Menschen, namentlich Herzkranke, läßt man den Thee nur 2 Minuten lang ziehen; wenn er länger als 5 Minuten zieht, werden die Stoffe aus den Blättern gelöst, welche schlaflos machen. Man giebt gute kalte Milch oder süßen Rahm, noch besser Schlagrahm zum Thee; Herren lieben Rum dazu.

Nr. 3. Thee für Kranke von Kamillen, Pfefferminz ꝛc.

Man nimmt für eine gute Tasse Thee 1 Eßlöffel voll Kamillen oder sonstigen Kräutern, spült ein kleines Töpfchen mit kochendem Wasser aus, giebt den Thee hinein und übergießt ihn mit starkkochendem Wasser, worauf man ihn, zugedeckt, nebenbei auf der Herdplatte 10 Minuten lang stehen läßt; dann gießt man den Thee durch ein feines Sieb in die Tasse und trinkt ihn nach Belieben mit oder ohne Zucker.

Nr. 4. Schokolade oder Kakao zu kochen.

Man hat die Schokolade in verschiedener Güte in Tafeln, welchen schon Zucker und Gewürze beigefügt sind. Entölte Kakaomasse bekommt man in Pulverform ohne Zucker und Gewürze, weshalb diese für Kranke zuträglicher ist. Die Tafelschokolade zerbricht man in Stücke und übergießt sie mit kochendem Wasser, worauf sie sich nach kurzer Zeit leicht zu einem Brei verrühren läßt. Man giebt sie dann in eine kochende Mischung von $^2/_3$ Milch und $^1/_3$ Wasser (in einem emaillierten Topfe) und läßt dies einige Minuten lang unter öfterm Rühren aufkochen; nach Belieben fügt man noch etwas Zucker hinzu. Das Kakaopulver rührt man ebenfalls mit kochendem Wasser zu einem Brei an und kocht diesen dann wie die Schokolade, fügt aber mehr Zucker hinzu, da dies Getränk sehr bitter ist. Man nimmt von diesem Pulver 1 Theelöffel voll auf die Tasse, bei Schokolade rechnet man ungefähr 10 g auf die Tasse; in einer großen Haushaltung reicht man auch mit weniger.

Nr. 5. Brausepulver (ein erfrischendes Getränk).

Mit einem Vorrat von 40 g Natron und 30 g gereinigter Weinsteinsäure reicht man sehr lange. Man hebt jedes Pulver in einem zugebundenen Glase auf und schreibt den Inhalt darauf. Nach Bedarf nimmt man 1 kleine Messerspitze voll von beiden Pulvern — von Natron etwas mehr wie von Weinstein — und mischt sie in einer Obertasse mit $^1/_2$ Theelöffel voll Staubzucker, worauf man dies in 1 Glas voll Brunnenwasser schüttet, rasch etwas umrührt und sofort trinkt, solange es noch braust. Dem Wasser kann man, bevor man das Pulver hineinrührt, 1 Theelöffel voll Fruchtsaft oder Himbeeressig beimischen.

Nr. 6. Mandelmilch (ein erfrischendes Getränk).

250 g süße Mandeln,
$1^1/_2$ *l* Brunnenwasser,
Zucker nach Belieben (nur wenig),
Eine in kochendem Wasser gebrühte Serviette.

Die Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen; nach 10 Minuten streift man die Schalen ab, reibt die Mandeln auf der Reibmaschine, mischt sie mit $1^1/_2$ *l* kaltem Wasser, läßt sie 1 Stunde lang zugedeckt stehen, preßt sie durch eine saubere Serviette, füllt die Mandelmilch dann in eine Flasche, verkorkt diese und stellt sie auf Eis oder in kaltes Wasser; so hält sie sich 2 Tage lang. Beim Gebrauch kann man wenig Zucker zusetzen, erfrischender jedoch ist die Mandelmilch ohne Zucker.

Nr. 7. Maiwein von Waldmeister.

Auf 1 Flasche leichten Moselwein — es kann auch Äpfelwein sein — nimmt man 1 Handvoll Maikräuter oder Waldmeister, dessen Aroma am besten ist, wenn das Kraut noch keine Blüten hat. Es wird belesen, einmal durch Wasser gezogen, in eine Bowle oder eine einfache Suppenschüssel gelegt, mit dem Wein übergossen, nicht zuviel gestoßener Zucker zugefügt und, zugedeckt, kaltgestellt. Nach $^1/_4$ Stunde giebt man den Wein durch ein Sieb in die Bowlegläser, kann ihn auch in Flaschen füllen und einige Tage lang aufheben, aber nicht lange, sonst gärt er. Sehr erfrischend ist dieser Wein, wenn man beim Einschenken etwas Soda- oder Selterswasser zusetzt.

Nr. 8. Maiweinessenz.

1 Teller voll noch nicht blühende Maikräuter,
$^1/_{16}$ l Spiritus bester Qualität,
$^1/_4$ l guter Weißwein.

Man reinigt eine Porzellanschüssel gut, giebt die belesenen Kräuter hinein und den Spiritus darüber, wendet die Kräuter öfter um, gießt nach $^1/_2$ Stunde den Wein dazu, läßt dies, zugedeckt, noch 3 Stunden lang ziehen und füllt die Essenz dann in sauber ausgekochte Fläschchen, die man gut verkorkt und versiegelt. Erst wenn man den Maiwein herstellen will, giebt man Zucker dazu und verdünnt die Essenz mit Moselwein und Selterswasser nach Belieben.

Nr. 9. Pfirsichbowle.

Man rechnet auf die Person 1 Pfirsich oder weniger, je nach der Größe. Das Obst muß reif sein; es wird geschält, in Viertel oder Achtel geschnitten, in die Schüssel gelegt, mit gutem Moselwein begossen, mit gestoßenem Zucker gesüßt und zugedeckt und kaltgestellt 10 Minuten lang ziehen gelassen, worauf man versucht, ob die Bowle genug Zucker hat; auch kann man etwas Selterswasser zufügen. Man schöpft dann die Bowle gleich in die Gläser und verteilt dabei auch die Pfirsichstückchen.

Nr. 10. Falsche Pfirsichbowle (sehr gut).

Man legt einige vollerblühte Theerosen (Marschall Niel) in die Schüssel, gießt Weißwein darüber, fügt den nötigen feinen Zucker dazu, deckt den Wein zu und läßt ihn $^1/_4$ Stunde lang ziehen. Dann füllt man ihn in die Gläser, mischt auch nach Belieben etwas Sodawasser hinzu. Die Bowle schmeckt wie Pfirsichbowle.

Nr. 11. Falsche Ananasbowle von Sellerie (sehr gut).

Ein dicker, schöner Sellerieknollen wird gewaschen, geschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit 2 Eßlöffel voll Zucker gemischt, in einer Porzellanschüssel, zugedeckt, 8 Stunden lang kühlgestellt, dann mit 1 Flasche leichtem Moselwein übergossen und nach $^1/_4$ Stunde in die Gläser gefüllt, nachdem man vielleicht noch mehr Zucker hinzugefügt hat; die Sellerieschieben bleiben zurück.

Nr. 12. Punsch.

1/2 Flasche leichter Rotwein,	Die auf Zucker abgeriebene Schale von 1/4 Citrone,
1/2 Flasche Wasser,	Zucker nach Geschmack.
2 Tassen voll Arak,	

Wein, Wasser und Arak läßt man einmal aufkochen, giebt Citronenschale und Zucker dazu und füllt den Punsch in gut erwärmte Gläser.

Nr. 13. Äpfelweinchampagner.

Man reinigt eine Champagnerflasche gut, giebt 100 g feinen Puderzucker sowie den Äpfelwein hinein, fügt 2 1/2 g pulverisierte Weinsteinsäure und 4 g doppelkohlensaures Natron hinzu, korkt die Flasche sofort fest zu, befestigt den Kork noch gut mit Draht und legt die Flasche in den Keller. Nach 8 Tagen kann man den Champagner trinken.

Nr. 14. Whip in Gläsern.

Man rührt 5 Eier mit 125 g feinem Zucker, mit der geriebenen Schale von 1/4 Citrone und dem Saft von 1 ganzen Citrone schaumig, rührt 1/2 Flasche Weißwein dazu, giebt es in einem großen emaillierten Topfe oder in einer Messingkasserolle aufs offene Feuer und schlägt beständig mit dem Schneebesen darin, bis die Masse einmal aufpufft, worauf man sie in eine erwärmte Porzellanschüssel schüttet und in erwärmte Gläser gießt.

Nr. 15. Johannisbeerwein.

Schöne reife Johannisbeeren werden zerdrückt und ausgepreßt; alsdann wird berechnet, wieviel Zucker und Wasser man zusetzen muß. Auf 1 *l* Saft rechnet man 2 4/10 *l* Wasser und 700 g Hutzucker. Ein Fäßchen muß vorher gut mit kochendem Wasser ausgebrüht und noch mehrmals mit frischem Wasser geschüttelt worden sein. Man giebt dann den Saft hinein, kocht den Zucker mit dem Wasser in einem reinen Gefäße auf, läßt dies erkalten und giebt es ins Faß, schüttelt es tüchtig durcheinander, legt das Faß mit dem Spundloch nach oben in den Keller, etwas erhöht auf ein kleines Gestell oder einen Kasten, und sorgt dafür, daß es nicht rollen kann. Das Spundloch

darf nicht fest verschlossen werden, da der Wein bald gärt, deshalb legt man nur einen leinenen Lappen darüber und läßt das Faß so ruhig stehen, bis nach ungefähr 8 Tagen die Gärung beginnt. Zu bemerken ist noch, daß das Fäßchen so gefüllt sein muß, daß, falls man mit dem Zeigefinger ins Spundloch fährt, die Fingerspitze an den Inhalt reicht. Sobald der Wein zu rauschen anfängt und das Gegorene herausläuft, wäscht man jeden Tag den aufgedeckten Lappen sauber aus, auch schüttet man von Zeit zu Zeit etwas abgekochtes und wieder erkaltetes Wasser ins Faß, damit der Inhalt immer auf der richtigen Höhe bleibt. Wenn das Geräusch im Fasse aufhört, was nach 5—6 Wochen der Fall ist, umhüllt man den Spund mit einem saubern leinenen Lappen, schlägt ihn in das Spundloch und läßt den Wein ruhig liegen, bis zum Februar. Dann zieht man ihn vorsichtig, ohne zu rütteln, vom Bodensatz ab in ein großes reines Gefäß, reinigt das Faß wieder tüchtig, giebt den Wein durch den Trichter hinein, stopft das Loch mit dem Spund zu und läßt den Wein bis zum Juni stehen; jetzt zieht man ihn nochmals vom Bodensatz ab in Flaschen, versiegelt dieselben und legt sie in den Keller. Das Faß ist gleich zu reinigen und zu schwefeln.

Nr. 16. Stachelbeerwein.

Derselbe wird gemacht wie der Johannisbeerwein in Nr. 15, nur ist das Verhältnis des Saftes zu Wasser und Zucker anders, denn man rechnet zu 1 *l* Stachelbeersaft $1^4/_{10}$ *l* Wasser und 500 g Zucker.

Nr. 17. Heidelbeerwein.

Derselbe wird nach dem Rezept des Johannisbeerweins in Nr. 15 gemacht, nur rechnet man auf 1 *l* Heidelbeersaft $1^9/_{10}$ *l* Wasser und 600 g Zucker.

Nr. 18. Ein guter Haustrunk aus Gartentrauben.

Wenn man alle seine Gartentrauben nicht frisch verwenden kann, so giebt der Rest, darunter auch angefaulte, sowie die verschiedensten Sorten, weiße, rote und schwarze Trauben zusammen, noch einen ganz trinkbaren Wein für den gewöhnlichen Bedarf. Man sorgt zuerst für ein recht gut mit kochendem Wasser ausgebrühtes und geschwefeltes Weinfäßchen, in welchem noch kein Schimmel gewesen sein darf. Auf ein Fäßchen von 20 *l* nimmt man $^1/_4$ Schwefelspan, den man in eine wie ein Fleischhaken gebogene Haarnadel

steckt, anzündet und dann ins Faß hängt, während das Ende der Haarnadel oben festgehakt wird, und nun steckt man rasch den Spund ins Loch. Nach wenigen Minuten ist der Schwefel verbrannt; man zieht den Draht heraus, klopft den Spund wieder ins Loch und das Faß ist für die Aufnahme des Mostes vorbereitet.

Man zerdrückt und stampft die Trauben mit dem Holzstößer in einem großen, mit kochendem Wasser ausgebrühten Zuber und giebt sie dann in die Obstkelter. Reicht der ausgepreßte Most zur Füllung des Fäßchens und hat man dann noch einige Liter übrig, welche man zum spätern Nachfüllen nötig hat und beiseite stellt, so kann man die ausgepreßten Trester unbenützt lassen. Der Wein wird aber noch recht trinkbar, wenn man auch die Trester dazu benützt; man bekommt dann auch die doppelte Menge Wein. Man rechnet in diesem Falle auf 28 *l* Traubenmost 6 kg Hutzucker und 26 *l* Brunnenwasser. Das Wasser gießt man über die Trester, welche man in einen Zuber geschüttet hat, deckt diesen zu und läßt ihn 8 Tage lang im Kelterhause stehen, während man zuweilen die Masse aufrührt. Dann preßt man dieselbe wieder durch die Kelter, nimmt soviel von dieser Brühe, als man nötig hat, um den in kleine Stücke zerschlagenen Zucker darin aufkochen zu lassen, und mischt die aufgekochte Zuckerbrühe mit dem Traubenmost und der Tresterbrühe. Diese Quantität reicht für 2 Zwanzigliterfäßchen; man füllt diese soweit, bis der ins Spundloch gesteckte Zeigefinger an den Most rührt. Man behält noch mehrere Liter Most zum Auffüllen übrig, diese schüttet man in große Krüge oder Einmachflaschen, die man leicht mit einem saubern Leinenlappen bedeckt und neben die Fäßchen stellt. Die Fäßchen selbst stellt man im Keller auf ein Holzgestell oder einen Kasten, schiebt an beiden Seiten ein Stück Holz dagegen, sodaß sie nicht rollen können, und bedeckt auch das Spundloch mit einem Leinenlappen, darf es aber nicht zustopfen, solange der Wein gärt. Er beginnt nach wenigen Tagen leise zu rauschen und Schaum auszuwerfen, ein Zeichen der Gärung. Man sieht zuweilen nach, wäscht die Lappen aus und füllt aus den nebenstehenden Krügen Most in die Fäßchen, sobald der Zeigefinger nicht mehr die Oberfläche des Inhalts erreicht. Wenn die Gärung zu Ende ist und man nicht mehr das geringste Geräusch in den Fäßchen hört, so kann man den Leinenlappen wegnehmen und den Spund, mit Leinwand umhüllt, fest ins Loch stecken. Nach Neujahr zieht man mit dem reinen Weinschlauch den jungen Wein von oben vorsichtig vom trüben Bodensatze ab in ein reines Gefäß, spült das Faß mehrmals gut mit Wasser aus, giebt den Wein durch den

Trichter wieder hinein und spundet das Faß fest zu. Im Mai klopft man den Spund heraus, setzt ihn wieder leicht darauf und läßt das Faß noch 2 Tage lang ruhig stehen, damit sich der aufgerüttelte Bodensatz wieder senkt. Man zieht danach den Wein mit dem Schlauch heraus, füllt ihn mittels Trichter in gut gereinigte Flaschen, verstopft diese mit ausgekochtem und wieder getrocknetem Kork und läßt sie noch einige Monate lang liegen, bis der Wein seinen herben Geschmack verloren hat. Die leeren Fässer werden gleich zweimal mit kaltem Wasser bei geschlossenem Spunde tüchtig geschüttelt und hierauf noch zweimal mit kochendem Wasser gut geschwenkt. Dann verbrennt man $^1/_3$ Schwefelspan an einem Draht darin, spundet die Fäßchen zu, stellt sie 4 Wochen lang in den Keller, verbrennt danach nochmals $^1/_3$ Schwefelspan in jedem Fäßchen, spundet alle fest zu und stellt sie bis zum nächsten Herbst in den Keller. Sollte man nur wenig Traubenmost haben, sodaß er nicht einmal für 1 Fäßchen reicht, und will man die Trester nicht verwenden, so berechnet man, wieviel Most noch zur Füllung des Fäßchens fehlt, indem man die Anzahl der Mostliter von der Literzahl des Fäßcheninhalts abzieht; für das Fehlende nimmt man die gleiche Quantität Wasser, welches man mit Zucker aufkocht (auf 1 *l* Wasser $^1/_2$ kg Hutzucker) und unter den Traubenmost mischt, worauf man diesen, wie angegeben, gären läßt. Will man aber kein Wasser zusetzen, so muß man eben noch etwas Most kaufen, damit das Fäßchen voll wird, was unter allen Umständen nötig ist.

Milch-, Mehl- und Eierspeisen (für 5 Personen).

Nr. 1. Nudeln.

6 große Eier (bei kleinen 1 mehr oder noch $^1/_2$ Tasse voll Milch),
1 geriebenes, trockenes Milchbrot oder Zwieback,
600 g Mehl (ungefähr),
125 g Butter,
3 *l* Wasser und 30 g Salz zum Abkochen.

Am besten macht man die Nudeln schon tags vorher, namentlich im Winter, wo sie langsam trocknen. Man giebt die Hälfte des Mehls

in eine Schüssel, giebt die Eier hinzu, rührt beides glatt, streut das Mehl dick auf das Nudelbrett, schüttet den Teig darauf, mischt alles Mehl darunter bis auf einige Hände voll, die man zum Unterstreuen nebenbei hinschiebt, und knetet nun die Masse mit den Händen, bis sie durchaus glatt und gut vermischt ist; sie darf nicht zu steif sein, sonst läßt sie sich schwer auswellen. Zu diesem Zweck streut man etwas Mehl dünn über das Brett, schneidet ein faustdickes Stück Teig ab, ballt dies in der Hand zu einer Kugel, drückt es platt, bestreut es auf beiden Seiten mit Mehl und wellt es auf dem Brett mit dem Wellholz zu einem fast durchsichtig-dünnen Nudelkuchen, dabei häufig nachsehend, ob es nicht anhängt, weshalb man immer wieder wenig Mehl darunterstreut. Man legt den fertigen Kuchen, der wie ein Fensterleder aussieht, auf ein ausgebreitetes Tischtuch und wellt dann auch die übrigen aus. Wenn die Kuchen auf einer Seite etwas abgetrocknet sind, dreht man sie auf die andere, läßt sie noch etwas weiter abtrocknen und sobald sie nicht mehr zusammenkleben, vierteilt man jeden Kuchen, rollt ihn zusammen und schneidet auf dem Brett strohhalmdicke Streifchen daraus; man läßt aber die Kuchen nicht ganz trocken werden, sonst springen sie beim Schneiden. Man streut nach dem Schneiden die Nudeln recht locker auf dem Brett umher und kann sie, wenn sie sehr hartgetrocknet sind, in Blechbüchsen längere Zeit aufheben. Ganz trockene Nudeln brauchen zum Weichkochen etwas mehr Zeit als frischgemachte; für letztere rechnet man $^1/_2$ Stunde Kochzeit. Man giebt sie ins kochende Salzwasser (am besten in einem Blechtopfe) und läßt sie auf geschlossenem Feuer kochen, bis sie sich sehr leicht zerdrücken lassen, dann schüttet man sie auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft, und richtet sie auf einer Gemüseschüssel an. Die Butter stellt man in einem kleinen Pfännchen aufs offene Feuer, giebt das Weckmehl hinein und läßt es hellgelb rösten, dann schöpft man es mit einem Löffel über die Nudeln. Ragouts, Braten aller Art, besonders auch gekochtes Obst sind passende Beilagen. Beim Kochen der Nudeln rührt man zuweilen auf dem Topfboden, damit sie sich nicht ansetzen. Nudelreste verwendet man zu Einlagen in Suppen; hat man viel Nudeln übrig, so bäckt man sie. Schinkennudeln siehe beim „Schweinefleisch" Nr. 13.

Nr. 2. Gebackene Nudeln (gute Verwendung von Resten).

Je nachdem man Nudeln übrig hat, giebt man noch etliche frische, gut zerschlagene Eier und 1 Messerspitze voll Salz dazu,

mischt die Masse, stellt 1/4 Stunde vor Tisch die Pfannkuchenpfanne mit einigen Stichen Butter aufs offene Feuer, läßt diese glühend werden und giebt dann die Nudeln hinein, welche man hübsch goldgelb bäckt wie Pfannkuchen; sie sind besonders gut zu grünem Salat und ein angenehmes Abendessen.

Nr. 3. Maccaroni.

250 g Maccaroni,
2 Eßlöffel voll geriebenes Milchbrot oder Zwieback,
125 g Butter,
3 *l* Wasser und 30 g Salz zum Abkochen.

Man wäscht die Maccaroni rasch durch kaltes Wasser, nachdem man sie in handlange Stücke gebrochen hat, und giebt sie mindestens 3/4 Stunde vor Tisch ins kochende Salzwasser (am besten in einem Blechtopfe). Wenn das Feuer stark ist, legt man die Ringe auf, rührt auch zuweilen fest auf dem Topfboden, um das Anhängen zu vermeiden. Sobald sich die Maccaroni leicht zerdrücken lassen, sind sie gut, breiig dürfen sie nicht werden; man schüttet sie auf einen Durchschlag, giebt sie dann auf eine Gemüseplatte und verteilt das in der Butter rasch geröstete Weckmehl mit dieser darüber. Man giebt die Maccaroni zu Ragouts und Braten, stellt auch ein Tellerchen mit geriebenem Parmesankäse dazu, wenn man dies liebt. Maccaronireste kann man verwenden wie die Reste von Nudeln im vorhergehenden Rezept oder auch wie die Schinkennudeln beim „Schweinefleisch" in Nr. 13.

Nr. 4. Pfannkuchen.

5 Eier (je mehr, desto besser),
400 g Mehl,
10 g Salz,
3/4 *l* Milch (lau, aber nicht warm),
3 Eßlöffel voll saurer Rahm (darf auch fehlen),
250 g Butter oder Schmalz oder Palmin.

Das Mehl giebt man in eine tiefe Schüssel, macht in die Mitte eine kleine Vertiefung und rührt langsam die Milch in dieselbe, immer etwas mehr von dem Mehl mitfassend, bis alles Mehl mit der Milch glatt verbunden ist und sich kein Knöllchen mehr zeigt. Dann giebt man ein Ei nach dem andern, tüchtig rührend, hinzu; da, besonders im Sommer, manches Ei angebrütet und faul ist, so schlägt man am besten jedes erst in eine Tasse, bevor man es zum Teig giebt. Nun giebt man auch Salz dazu und schlägt den Teig

Digitized by Google

tüchtig mit einem breiten Kochlöffel, worauf man ihn hinstellt bis $^1/_2$ Stunde vor Tisch; hat man eine größere Portion zu backen, so muß man früher mit dem Backen anfangen. Will man den Pfannkuchen recht fein haben, so rührt man etwas sauren Rahm und 1 Eßlöffel voll Arak dazu; noch besser wird er, wenn man das Eiweiß vor dem Backen zu Schnee schlägt und leicht unter den Teig mischt. Am besten zum Backen ist Butter, man kann sie auch mit Schmalz mischen oder reines Schmalz nehmen; auch das billigere Palmin ist frisch ganz wohlschmeckend; wer sehr sparen muß, mischt Salatöl mit gut ausgelassenem Rindsfett und nimmt auch etwas weniger Eier, statt deren ein bischen mehr Milch.

Bevor man nun anfängt zu backen, macht man sich das Backfett in einem kleinen Topfe heiß, schöpft ungefähr den fünften Teil davon in die auf offenem Feuer stehende Pfanne, schöpft den fünften Teil des Teigs rasch in das kochende Fett, sticht mit einem breiten Messer rasch hier und da in die brodelnde Masse, damit der rohe Teig nach unten hinsickert, und dreht die Pfanne manchmal von links nach rechts. Man muß ein mäßiges, offenes Feuer haben. Nach wenig Augenblicken lüpft man den Kuchen mit dem Pfannkuchenwender, um zu sehen, ob er auf der untern Seite schön dunkelgelb ist, worauf man den Wender ganz unter den Kuchen schiebt und letztern blitzschnell auf die andere Seite dreht, wo er nun in wenig Augenblicken auch goldbraun gebacken sein wird. Darauf schiebt man ihn auf eine heiße Platte und verfährt mit den vier andern Pfannkuchen ebenso. Ein Pfannkuchen braucht zum Backen 6—8 Minuten Zeit und schmeckt am besten direkt aus der Pfanne. Reste verwendet man, schräg geschnitten, andern Tags als Einlage in Fleischsuppe, in welcher man sie 20 Minuten lang kochen läßt. Zu Pfannkuchen giebt man als Beilage Kompott, Salat, grüne Gemüse mit Schinken und Zunge oder auch Ragouts. Hat man Fleisch als Beilage, so braucht man selbstverständlich viel weniger Pfannkuchen.

Nr. 5. Gefüllter Pfannkuchen (sehr fein, aber teuer).

6—8 große Eier,
50 g Mehl,
1 Messerspitze voll Salz,
$^1/_8$ *l* süßer Rahm,
300 g Butter,
1 Glas voll eingemachte Früchte, Marmelade oder Gelee (am besten von Himbeeren).

Man giebt das Mehl in eine tiefe Schüssel, rührt langsam Rahm und Eigelb nebst Salz hinein und schlägt es tüchtig mit

Digitized by Google

einem breiten Kochlöffel. $^1/_2$ Stunde vor Tisch schlägt man das Eiweiß zu Schnee und mischt diesen leicht unter den Teig, bringt die Hälfte der Butter auf gelindem, offenem Feuer in der Pfannkuchenpfanne zum Kochen, schöpft die Hälfte des Teigs rasch hinein, sticht rasch mehrmals mit einem breiten Messer hinein, läßt den Kuchen auf der untern Seite schön goldbraun backen (es geht sehr schnell) und dreht ihn dann sofort, indem man ihn auf einen großen Blechdeckel schiebt, die Pfanne darüberdeckt und wieder umdreht, worauf man ihn noch einen Moment lang auch auf dieser Seite backen läßt. Manche Köchin bäckt die Kuchen nur auf einer Seite, doch ist dann der Teig meistens noch etwas roh. Man schiebt den fertigen Kuchen auf eine erwärmte Platte, belegt ihn mit Obst oder Gelee, bäckt die andere Hälfte des Teigs im Rest der Butter und deckt diesen zweiten Kuchen auf den ersten über das Eingemachte. Man kann auch jeden Kuchen für sich, mit der Füllung nach innen, zweimal zusammenschlagen und so auftragen. Man giebt ihn mit etwas Zucker bestreut ohne weitere Beilage zu Tisch; er muß gleich gegessen werden.

Nr. 6. Gefüllter Pfannkuchen (etwas billiger wie ersterer).

150 g Fett, je zur Hälfte Butter und Schmalz, zum Backen,
100 g Mehl,
$^1/_4$ *l* Milch,
4 Eier,
1 Messerspitze voll Salz und 1 kleines Glas voll Himbeermarmelade oder -Gelee.

Man rührt das Mehl mit der Milch glatt an, giebt Eigelb und Salz dazu, schlägt $^1/_2$ Stunde vor Tisch das Eiweiß zu Schnee, mischt es leicht unter den Teig, giebt die Hälfte des Fettes in die auf gelindem, offenem Feuer befindliche Pfannkuchenpfanne, läßt es glühend werden, giebt rasch den Teig zur Hälfte hinein, bäckt ihn in wenigen Augenblicken auf der untern Seite hellbraun (er verbrennt sehr rasch) und dreht ihn, indem man ihn auf einen großen Blechdeckel schiebt, die Pfanne darüberlegt und dieselbe rasch wieder, mit dem Deckel auf dem Kuchen, umdreht; darauf bäckt man den Kuchen noch einen Augenblick lang auch auf der linken Seite, schiebt ihn auf eine erwärmte Platte, bestreicht ihn mit Eingemachtem und schlägt ihn von beiden Seiten übereinander. Dann bäckt man auch den zweiten Kuchen im Rest des Fettes und verfährt ebenso mit ihm. Zuletzt giebt man etwas Zucker über die Kuchen und trägt sie auf, ohne Beilage. Durch längeres Stehen werden sie schlecht, sie müssen daher gleich gegessen werden.

Nr. 7. Äpfelpfannkuchen (sehr gut).

4—5 Eier,
200 g Mehl,
5 g Salz,
$^1/_3$ *l* laue, aber nicht warme Milch (gut gemessen),
25—30 große, halbfingerdicke Äpfelscheiben,
1 Eßlöffel voll Rum oder Arak (darf auch wegbleiben),
2 Eßlöffel voll saurer Rahm (darf auch wegbleiben),
300 g Butter, Schmalz oder Palmin und 125 g feiner Zucker.

Man rührt in einer tiefen Schüssel das Mehl mit der Milch langsam recht glatt an, giebt Salz, Eier, Arak und Rahm dazu und schlägt mit einem breiten Löffel den Teig tüchtig. Dann schält man ungefähr 25 schöne, weiche Äpfel mit einem spitzen Küchenmesser, teilt sie in der Mitte, sticht das Kerngehäuse heraus und schneidet halbfingerdicke Scheiben von den Äpfeln, welche, in den Teig getaucht und mit wenig Teig übergossen, gebacken werden. Man kann nun große Pfannkuchen davon backen oder kleine; die letztern sind viel leichter zu backen und auch knusperiger, die großen dagegen sind etwas schneller fertig. Zu großen Pfannkuchen giebt man den dritten Teil des Fettes (vorher ist alles Fett zu erwärmen) in die Pfanne auf offenem, gelindem Feuer, läßt es heiß werden, legt soviel in Teig getauchte Äpfelscheiben dicht nebeneinander, als solche Platz finden (etwa 8—10), giebt noch wenig Teig darüber, sticht mit einem breiten Messer hier und da hinein, wo viel Teig ist, dreht die Pfanne manchmal von links nach rechts und läßt den Kuchen bei gelindem Feuer ziemlich dunkel werden; er muß länger backen wie einfacher Pfannkuchen, sonst werden die Äpfel nicht weich. Ist der Kuchen braun, so dreht man ihn auf die obere Seite und bäckt ihn auch da. Sowie sich die Äpfel weich stechen lassen, schiebt man den Kuchen auf eine große runde Platte und streut Zucker darüber. Wenn man nur kleine Äpfel hat, so schnitzelt man diese fein in den Teig und bäckt diesen wie einfachen Pfannkuchen. Leichter zu backen als große Kuchen sind die kleinen. Man taucht die Äpfel in den Teig, legt jede Scheibe einzeln in das glühende Fett und giebt noch 1 Eßlöffel voll Teig darüber, sodaß kleine Kuchen entstehen, die man auseinanderschneidet, wenn sie zusammenfließen wollen; wenn sie bei gelindem Feuer auf der untern Seite hellbraun geworden sind, dreht man sie mit Messer und Gabel auf die andere Seite und bäckt sie auch da. Wenn sich die Äpfel mit der Gabel leicht zerdrücken lassen, sind die Kuchen gut; man hebt

sie auf eine warme Platte, stellt sie warm und bäckt dann den übrigen Teig. Zu dieser Speise giebt man keine Beilage, aber man reicht einen Teller mit feinem Zucker dazu.

Nr. 8. Buchweizenpfannkuchen.

4 große Obertassen gestrichen voll Buchweizenmehl (400 g),
6 Tassen voll heißes Wasser,
2 Tassen voll saurer Rahm,
8—10 g Salz,
300 g Backfett, je zur Hälfte Schmalz oder Butter oder Palmin.

Das Mehl wird mit Rahm, Salz und Wasser langsam glattgerührt und sogleich in dem sehr heißen Fett gebacken, wie Pfannkuchen (siehe Nr. 4). Gekochtes Obst aller Art ist eine passende Beilage.

Nr. 9. Kartoffelpfannkuchen (einfache).

12—15 mittelgroße Kartoffeln,
2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
2—3 Eier,
10 g Salz,
300 g Schmalz oder Palmin zum Backen.

Die Kartoffeln werden 2 Stunden vor Tisch roh geschält und auf dem Reibeisen oder der Reibmaschine feingerieben, 5 Minuten lang auf ein grobes Haarsieb gelegt, dann mit Rahm, Eiern und Salz gut verrührt und 1 Stunde lang wenigstens ruhig stehen gelassen. $^1/_2$ Stunde vor Tisch macht man das Fett in einem kleinern Topfe heiß, gießt erst $^1/_3$ davon in die Pfannkuchenpfanne und beim Backen der andern Kuchen nach und nach das übrige. Die Pfanne stellt man aufs offene Feuer, läßt das Fett glühend werden und giebt den Teig mit einem Eßlöffel hinein; 1 Löffel voll giebt allemal einen handgroßen Kuchen. Man muß sofort mit 2 Gabeln die einzelnen Teighäufchen recht dünn auseinanderzerren, sonst werden sie nicht knusperig und innen nicht gar. 5 kleine Kuchen ungefähr gehen auf einmal in eine große Pfanne; wenn sie auf der untern Seite schön goldbraun sind, dreht man sie auf die andere; sobald sie fertig sind, hebt man sie auf eine Platte und stellt sie in den offenen Bratofen, vornhin, damit sie warm bleiben, bis auch die übrigen Kuchen gebacken sind. Wenn man einige Löffel voll Pfannkuchenteig unter die Kartoffelmasse mischt, werden die Kuchen noch schmackhafter. Am besten ist Äpfelbrei als Beilage.

Nr. 10. Feine Kartoffelpfannkuchen (für 10—12 Personen).

20 g trockene Hefe,
3 Eier,
$^1/_2$ kg gekochte und geriebene Kartoffeln (3 faustdicke rohe),
$^1/_2$ kg Mehl,
$^1/_2$ l Milch (am besten handlau),
15 g Salz,
$^1/_2$ kg Schmalz oder Palmin und 125 g feiner Zucker.

Die Kartoffeln kocht man tags zuvor in Salzwasser weich und schält sie. 3 Stunden vor Tisch reibt man sie dann auf dem Reibeisen oder auf der Reibmaschine, rührt erst das Mehl mit der Milch glatt an, giebt Eier und Salz dazu, giebt auch die mit 2 Eßlöffeln voll lauer Milch angerührte Hefe dazu und rührt zuletzt die geriebenen Kartoffeln hinein. Nun läßt man die Masse in der Nähe des Herdes zum Aufgehen ruhig stehen. $^1/_2$ Stunde vor Tisch stellt man das Fett in einem kleinen Topfe warm, giebt dann erst $^1/_3$ davon in die Pfanne und nach und nach, während man bäckt, den Rest. Man läßt das Fett in der Pfannkuchenpfanne auf offenem, gelindem Feuer glühend werden und schöpft 5—6 Teighäufchen mit einem kleinen Eßlöffel nebeneinander rasch in die Pfanne; da Hefe in ihm ist, geht der Teig sehr auf; man zieht die Häufchen sofort mit 2 Gabeln möglichst breit und dünn auseinander, sonst werden sie innen nicht gar, auch sorgt man dafür, daß die kleinen Kuchen eine schöne, runde Form bekommen. Sobald sie unten schön goldbraun sind, dreht man sie um und bäckt sie auch auf der andern Seite; sind sie gut, so hebt man sie auf eine warme Platte und stellt sie vorn in den offenen Backofen, bis auch die andern fertig sind. Man giebt sie mit 1 Teller voll feinem Zucker und reicht Kompott aller Art dazu, auch Weinsauce. Es ist dies eine ganz vorzügliche Mehlspeise.

Nr. 11. Kaiserschmarren (eine gute süße Schüssel).

200 g Mehl,
1 Messerspitze voll Salz,
$^1/_4$ l Milch,
2 Eßlöffel voll saurer Rahm,
2—3 Eier (je mehr, desto besser),
50 g Butter und 100 g Zucker.

Man streicht die Butter dick in eine große Pfannkuchenpfanne, diese darf aber keinen langen Stiel haben, sonst geht sie nicht in den Bratofen; man kann auch eine größere Bratenpfanne nehmen. $^1/_2$ Stunde vor Tisch rührt man die Milch langsam in die Mitte des Mehls, recht glatt, bis nach und nach alles Mehl mit der

Milch einen Teig bildet, dann rührt man Eier, Salz und Rahm hinzu und schlägt den Teig noch etwas. 20 Minuten vor Tisch läßt man die auch am Rande geschmierte Pfanne auf offenem Feuer glühend werden, giebt den Teig hinein, läßt ihn einige Augenblicke lang stehen, währenddessen man ganz rasch mit einem breiten Messer schräg hineinsticht wie beim Pfannkuchen, und wenn er tüchtig brodelt, schiebt man ihn in den geheizten Bratofen, wo er backen muß, bis er obenauf eine schöne goldbraune, nicht zu dunkle Farbe angenommen hat; er wird, während er bäckt, nicht umgedreht, hat eine ganz gewellte Oberfläche und sieht sehr hübsch aus; obgleich es richtiger Pfannkuchenteig ist, so wird doch der Geschmack durch die veränderte Backweise ganz anders und besser wie bei Pfannkuchen. Man bestreut den Schmarren auf beiden Seiten dicht mit Zucker, kann ihn auch in Stücke schneiden (wenn er in der Bratenpfanne gebacken wurde), bevor man ihn zu Tisch giebt. Man giebt Obst oder Weinsauce, auch Fruchtsauce dazu. Will man ihn zu Fleisch oder zu Salat geben, so läßt man den Zucker weg.

Nr. 12. Vorzügliche Omelette (für 3—4 Personen).

6 Eier,	1 gute Messerspitze voll feines Salz,
30 g Stärkemehl,	200 g Schmelzbutter.
$^1/_4$ *l*: $^1/_3$ Milch und $^2/_3$ kochendes Wasser,	

Man siebt das Stärkemehl, mischt Milch und Wasser zusammen, rührt damit das Stärkemehl an, giebt Salz und Eigelb daran, schlägt den Teig recht glatt, rührt das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter, stellt die Pfannkuchenpfanne auf gelindes, offenes Feuer, läßt die Butter darin glühend werden und giebt sofort den Teig hinein. Man sticht anfänglich rasch mit einem breiten Messer hinein wie beim Pfannkuchen; sobald die Omelette oben trocken wird und sich von der Pfanne löst, schlägt man sie mit dem Pfannkuchenwender von rechts und links übereinander und schiebt sie auf eine heiße Platte. Man giebt sie entweder als Dessert (alsdann bestreicht man sie, bevor man sie zusammenschlägt, innen mit Eingemachtem, außen mit Zucker) oder man reicht sie ohne Gelee und Zucker zu Salat und Schinken; letzteres ist ein gutes Abendessen.

Nr. 13. Arme Ritter oder Wasserspatzen.

200 g Mehl,	$^3/_8$ *l* Milch,
6 g Salz,	3 Eier,

2 Eßlöffel voll saurer Rahm (darf auch fehlen),
4—5 Milchbrötchen,
300 g Schmalz oder Palmin,
125 g feiner Zucker,
1 Suppenteller mit heißem Wasser.

Man giebt das Mehl in eine tiefe Schüssel, rührt von der Mitte aus die Milch langsam und glatt hinein, giebt Salz, Eier und Rahm hinzu, teilt die Milchbrötchen mit einem scharfen Messer in lange, kleinfingerdicke Schnitten, stellt alles Fett in einem kleinen Topfe warm, gießt vorerst $^1/_3$ davon in die auf gelindem, offenem Feuer stehende Pfannkuchenpfanne und giebt beim Backen der andern Kuchen nach und nach den Rest in die Pfanne. Bevor man nun die Schnitten in das kochende Fett der Pfanne giebt, legt man 5 Schnitten einen Augenblick lang ins heiße Wasser, damit die Kruste weich wird, drückt sie dann schnell zwischen beiden flachen Händen etwas aus (sie dürfen ihre Form nicht verlieren), legt sie einzeln in den Pfannkuchenteig, schöpft sie mit ganz wenig Teig in die Pfanne und bäckt sie rasch auf beiden Seiten dunkelgelb, worauf man sie auf eine warme Platte giebt und den Rest bäckt. Mit Zucker bestreut trägt man sie mit Kompott, Wein- oder Fruchtsauce auf.

Nr. 14. Gebackene Grießklöße.

$1^1/_3$ l Milch (gut gemessen),
4 große Eier,
270 g Grieß,
30 g Mehl,
5 g Salz,
300 g Fett, je zur Hälfte Butter und Schmalz, zum Backen,
50 g Zucker und 1 Messerspitze voll feiner Zimmet (gemischt).

Die Milch bringt man tags zuvor in einem sauber ausgekochten Topfe auf geschlossenem Feuer zum Kochen, rührt den Grieß langsam hinein, rührt fortwährend und läßt nach $^1/_4$ Stunde auch das mit etwas kalter Milch zu einem dünnen Brei verrührte Mehl unter Umrühren in den kochenden Brei laufen, rührt fast beständig, während man ihn weiterkochen läßt, recht fest auf dem Boden, sonst hängt der Brei an, und giebt Salz hinzu; wenn die Masse ziemlich steif ist, hebt man den Topf vom Herd, läßt den Brei etwas abkühlen und giebt die Eier hinein, sobald er nur noch lau ist, dann läßt man ihn bis zum andern Tage stehen. $^1/_2$ Stunde vor Tisch schmilzt man das Fett in einem kleinen Topfe auf dem Herd, giebt die Hälfte davon in die auf gelindem, offenem Feuer stehende Pfannkuchenpfanne, taucht einen kleinen Blechlöffel ins kochende Fett und schöpft damit kleine Häufchen von der Masse nebeneinander in die

Pfanne, dabei immer wieder den Löffel ins Fett tauchend; die Häufchen müssen so dick wie Eier sein und man bäckt sie auf beiden Seiten schön goldgelb, wobei man sie mit dem Pfannkuchenwender dreht. Schließlich hebt man sie auf eine Platte nebeneinander, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, stellt sie warm, giebt Fett in die Pfanne und bäckt auch die übrigen Klöße, worauf man sie sofort zu gekochtem Obst auf den Tisch giebt.

Sehr schöne Krusten bekommen die Klöße, wenn man sie schon tags zuvor, sobald der Brei erkaltet ist, mit einem Löffel aussticht, einzeln auf eine Platte zum Abtrocknen hinsetzt und vor dem Backen in Zwieback- oder Weckmehl taucht.

Nr. 15. Gebackene Reisklöße.

250 g Reis,
$1^1/_2$ *l* Milch,
10 g Salz,
2 geriebene Milchbrötchen oder ebensoviel Zwieback,
$^1/_2$ *l* Wasser,
4 dicke Eier,
25 g Mehl,
120 g mit einer Messerspitze voll Zimmet vermischter Zucker,
300 g Butter oder Schmalz (auch beides gemischt) zum Backen.

Das Wasser läßt man tags zuvor in einem sauber ausgebrühten emaillierten oder irdenen Topfe kochen, giebt den in heißem Wasser gewaschenen und etwas gequollenen Reis hinein, läßt ihn unter häufigem Rühren kochen, bis das Wasser verdampft ist, gießt nach und nach die Milch, bis auf 1 Tasse voll, hinzu und kocht den Reis solange, bis er sich leicht zerdrücken läßt, rührt dann das Mehl mit der Tasse voll Milch glatt an, rührt es nebst Salz in den Brei und läßt diesen unter stetem Rühren kochen, bis er nach kurzer Zeit eine steife Masse geworden ist. Dann stellt man den Brei kühl; sobald er lau geworden ist, rührt man die Eier gut durch. Andern Tags stellt man $^1/_2$ Stunde vor Tisch das Fett in einem kleinen Topfe heiß, giebt die Hälfte desselben in die auf offenem Feuer stehende Pfanne, sticht mit einem Eßlöffel, den man ins heiße Fett getaucht hat, eidicke Stückchen aus der Masse, taucht sie in geriebenes Brötchen oder Zwieback und setzt sie schnell nebeneinander in das heiße Fett; man bäckt sie auf beiden Seiten dunkelgelb, hebt sie auf eine warme Platte, giebt den Rest des erwärmten Fettes in die Pfanne und setzt gleich die zweite Partie Klöße hinein. Man überstreut die gebackenen Klöße mit Zucker und Zimmet oder giebt letztere extra mit zu Tisch. Als Beilage: gekochtes Obst.

Nr. 16. Leberklöße.

Siehe bei „Kalbfleisch“ in Nr. 11.

Nr. 17. Vorzügliche Weckklöße (für 6—8 Personen).

$^3/_4$ *l* laue Milch,
$^1/_2$ kg Milchbrötchen (6—7 Stück),
100 g Butter,
4 Eier,
10 g Salz,
100 g Mehl,
3 *l* Wasser und 30 g Salz zum Kochen der Klöße.

Die Brötchen werden auf dem Reibeisen ringsum von der Kruste befreit, in die laue Milch gelegt und, sobald sie ganz weich sind, mit 4 Eidottern und Salz tüchtig verrührt. Die Hälfte der angegebenen Butter schmilzt man, rührt sie auch zur Masse und ebenso das Mehl wie auch das Weckmehl, von dem man jedoch 2 Eßlöffel voll zurückbehält. Ist die Masse gut verrührt, so sorgt man dafür, daß das Wasser kocht, schlägt $^1/_2$ Stunde vor Tisch das Eiweiß zu Schnee, mischt es leicht unter die Masse und probiert sie, indem man 1 Eßlöffel voll davon ins kochende Salzwasser giebt; bleibt der Kloß nach einigen Minuten hübsch beisammen, so ist die Masse gut, andernfalls giebt man noch Mehl dazu und streicht sie nun rasch mit dem Zeigefinger vom Löffel ins Wasser, deckt sie zu (sie müssen auf starkem Feuer kochen), schiebt einmal mit einem Löffel darunter her, damit sie nicht anhängen, und wenn sie nach 10—15 Minuten gut sind, so hebt man sie mit dem Schaumlöffel auf eine heiße Platte. Die andere Hälfte der angegebenen Butter hat man währenddessen in einer kleinen Kasserolle heißgemacht und die übriggebliebenen 2 Eßlöffel voll Weckmehl darin dunkelgelb geröstet; dieses verteilt man nun mit einem Löffel über die fertigen Klöße. Äpfelbrei, getrocknetes Obst, auch Ragouts sind gute Beilagen. Wenn man Fleisch dazu giebt, reicht diese Portion für ungefähr 10 Personen, bei Obst für 6—8.

Nr. 18. Karthäuserklöße.

1 *l* Milch,
50 g feiner Zucker, mit 1 Messerspitze voll Zimmet gemischt,
1 Ei,
8—9 ziemlich große Brötchen vom Tage zuvor,
300 g Schmalz oder Palmin zum Backen.

Man halbiert die Brötchen und reibt auf dem Reibeisen die Kruste davon ab, aber vorsichtig, damit sie nicht zerdrückt werden.

Nun schlägt man Ei, Zucker, Zimmet und Milch in einem breiten irdenen oder glasierten Topfe durcheinander, legt die abgeriebenen Brötchen hinein, dreht sie manchmal um und drückt sie, sobald sie weich sind, zwischen den beiden Handflächen ganz leicht aus, die Form dürfen sie dabei aber nicht verlieren; hierauf legt man sie nebeneinander auf eine Platte, bis 20 Minuten vor Tisch, wälzt dann jeden Kloß in dem abgeriebenen Weckmehl, stellt die Pfanne aufs offene Feuer, läßt das Fett darin glühend werden, legt die Klöße nebeneinander hinein und bäckt sie rasch auf 3 Seiten ganz hellbraun; da sie leicht verbrennen, dreht man sie bald um. Dann legt man sie auf eine warme Platte und streut noch etwas Zucker darüber. Gekochtes Obst, Wein- oder Fruchtsauce giebt man dazu.

Nr. 19. Kartoffelklöße (gewöhnliche).

12—15 mehlige, mittelgroße Kartoffeln,
200—250 g Mehl (ungefähr),
20 g Salz,
2—3 Eier (je mehr, desto besser),
$^1/_2$ *l* Milch,
80 g Butter und 1 Handvoll Weckmehl,
2 Milchbrötchen,
4 *l* Wasser und 40 g Salz zum Abkochen der Klöße.

Die Kartoffeln werden schon tags vorher in Salzwasser weichgekocht und geschält, am andern Morgen auf der Reibmaschine oder dem Reibeisen gerieben. Man macht die Milch etwas lau, zerbricht 2 Milchbrötchen, erweicht sie in der Milch, verrührt sie glatt damit, giebt Eier, Salz und die Kartoffeln hinein, mischt alles gut, giebt auch den größten Teil des Mehls hinein und probiert, ob sich die Klöße mit in Mehl getauchten Händen ballen lassen; ist die Masse noch zu weich und klebrig, sodaß die Klöße nicht die Form behalten, so mischt man den Rest des Mehls darunter; es kommt hierbei auf den Wassergehalt der Kartoffeln an. Die Masse muß hübsch schwammig sein. Ist sie gut durchgearbeitet, so taucht man die Hände in frisches Mehl und ballt zwischen beiden hohlgehaltenen Händen die Klöße, welche die Größe eines mittelgroßen Apfels haben müssen, fest zusammen und legt sie nebeneinander auf ein mit Mehl bestreutes Brett; wenn sie Risse zeigen, zerfallen sie beim Kochen. Anfänger probieren am besten erst einen Kloß, bevor sie alle ballen; zerfällt er nach wenig Minuten im kochenden Salzwasser, so muß noch mehr Mehl unter die Masse gemischt werden. Man muß dafür sorgen, daß man $^1/_2$ Stunde vor Tisch einen großen Blechtopf voll kochendes Wasser hat; die Klöße

gehen auf und brauchen viel Raum, auch brennen sie gern an, weshalb man für ein gutes Feuer sorgt, damit sie rasch in die Höhe steigen. Man schiebt auch einmal mit einem Spatel auf dem Boden des Topfes, um das Anhängen zu verhindern. Nach 1/4 Stunde etwa probiert man einen Kloß, hebt ihn mit dem Schaumlöffel heraus und schneidet ihn mit einem breiten Messer in der Mitte durch; ist er nach dem Rande zu poröser, während sich in der Mitte ein helleres klebriges Plätzchen zeigt, so ist er noch nicht gar; andernfalls hebt man alle Klöße eilig heraus, schneidet jeden in der Mitte durch und legt alle Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf eine Platte, worauf man sie schmälzt. Da immer Klöße von dieser Portion (bei 5 Personen) übrigbleiben, so setzt man gleich 1 Teller voll davon zurück, welche man zum Abend bäckt. Die Klöße, welche angerichtet sind, schmälzt man wie folgt: man stellt 10 Minuten vor Tisch die Butter in einer kleinen Kasserolle auf den Herd und sobald sie kocht, giebt man 1 Handvoll Weckmehl hinein, läßt es hellgelb rösten und verteilt es mit einem Blechlöffel über die angerichteten Klöße. Gekochtes Obst ist die beste Beilage, auch giebt man zuweilen Ragout und Hasenpfeffer dazu.

Nr. 20. Gebackene Kartoffelklöße.

1 hoher Teller voll übriggebliebene Klöße,
2—300 g Schmalz, noch besser Butter.

Manche essen die gebackenen Klöße noch lieber als frische; es ist dies ein angenehmes Abendessen zu Thee oder Salat. Man schneidet die Klöße in kleinfingerdicke Scheiben, stellt 20 Minuten vor Tisch das Fett in der Pfannkuchenpfanne aufs offene Feuer, läßt es glühend werden und bäckt die Plätzchen rasch auf beiden Seiten schön dunkelgelb.

Nr. 21. Hefenklöße.

400 g Mehl,
10 g trockene Hefe,
1/3 *l* laue Milch,
2 Eier und 5 g Salz,
50 g Zucker,
60 g Korinthen (dürfen auch fehlen),
50 g Butter für den Teig und 125 g Butter zum Schmälzen,
1 großer Blechtopf voll Salzwasser zum Abkochen.

Man muß mindestens 5 Stunden vor Tisch mit dem Teig anfangen. Man zerdrückt die Hefe in einer Kaffeetasse, rührt zwei

Eßlöffel voll Milch recht glatt darunter, giebt dies nebst der übrigen Milch in die Hälfte des Mehls, am besten in einer größern Blechschüssel, rührt den Teig sehr glatt, stellt ihn warm (in die Nähe des Herdes) und läßt ihn ungefähr 3 Stunden lang aufgehen. Dann giebt man die flüssiggemachte Butter (50 g) in den Teig, verrührt ihn gut, giebt dann auch Salz, Eier, Zucker, die gewaschenen Korinthen und den Rest des Mehls dazu und schlägt und knetet den Teig tüchtig mit den Händen, bis er sich leicht von denselben und der Schüssel löst. Nun stellt man ihn wieder warm und läßt ihn 1/2 Stunde lang ruhen. Dann formt man mit den mehlbestäubten Händen eidicke Klöße davon, setzt diese nebeneinander aufs mehlbestäubte Backbrett und läßt sie am Herde noch 1 Stunde lang aufgehen. Inzwischen sorgt man für starkkochendes Salzwasser in einem Topfe mit festschließendem Deckel, welcher nicht abgehoben werden darf, solange die Klöße darin sind; ein großer Blechtopf oder eine Bratenpfanne eignet sich am besten dazu. Der Topf wird bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt (auf 4 *l* Wasser 40 g Salz). 20 Minuten vor Tisch legt man die Klöße rasch nebeneinander ins stark sprudelnde Wasser, deckt sofort den Deckel auf und hebt die Klöße, welche beim Kochen sehr aufgehen, genau nach 20 Minuten rasch mit dem Schaumlöffel heraus und auf eine Platte. Man läßt in einer kleinen Kasserolle 125 g Butter kochen und giebt sie in einer Sauciere mit den Klößen zu Tisch. Kompott, am besten Äpfelbrei oder Dörrobst, ist gut als Beilage.

Nr. 22. Schneiderläppchen (beliebtes Gericht bei Kindern).

200 g Mehl,
2 dicke Eier,
2 *l* Milch,
1 fingergliedlanges Stück Vanille,
50 g Zucker.

Man schüttet das Mehl auf das Nudelbrett, giebt in die Mitte die Eier, knetet dies zu einem glatten Nudelteig, wellt ihn sehr dünn aus, sodaß der Kuchen aussieht wie ein Fensterleder, schneidet kleine, viereckige Läppchen daraus, stellt die Milch mit Vanille und Zucker aufs geschlossene Feuer, läßt sie kochen, giebt die Teigläppchen hinein und läßt sie kochen, bis sie sich leicht zerdrücken lassen wie Nudeln; sie brauchen zum Kochen ungefähr 20 Minuten Zeit. Es ist dies ein leichtes Abendessen, ähnlich wie Brei; man giebt das Gericht mit der Milch warm oder kalt und kann auch noch Butterbrot mit Käse folgen lassen.

Nr. 23. Reisbrei.

200 g Reis,	80 g feiner Zucker,
2 *l* Milch,	1 Messerspitze voll feiner Zimmet,
½ *l* Wasser,	1 Eßlöffel voll Mehl.
10 g Salz,	

Man rührt das Mehl mit etwas von der kalten Milch an, stellt den Rest der Milch zum Kochen auf, übergießt den Reis mit heißem Wasser, läßt ihn einige Augenblicke lang stehen, gießt das Wasser weg und stellt in einem emaillierten Topfe ½ *l* Wasser aufs Feuer; sobald dies kocht, giebt man den gebrühten Reis hinein und läßt ihn unter häufigem Umrühren kochen, bis alles Wasser verdampft und der Reis aufgequollen ist; nun gießt man die kochende Milch dazu und läßt den Brei langsam weiterkochen, bis er weich ist; man muß viel rühren, denn sobald die Milch darin ist, brennt er sehr gern an. Wenn der Reis nach ungefähr 1 Stunde Kochzeit weich ist, rührt man das Mehl rasch darunter, läßt den Brei noch einmal aufkochen, giebt Salz hinein und richtet ihn an. Man giebt ihn warm oder kalt und reicht auf einem kleinen Teller feinen Zucker und Zimmet dazu. Ein einfaches Abendessen mit Butterbrot und Käse.

Nr. 24. Mehlbrei.

2½ *l* Milch,	120 g Zucker,
250 g Mehl,	½ fingerlanges Stück Vanille,
2 Eier,	1 gute Messerspitze voll Salz.

Man läßt in einem emaillierten Topfe Milch mit Vanille und Zucker langsam kochen, rührt das Mehl mit etwas kalter Milch glatt an, giebt es, stets rührend, in die kochende Milch, läßt es unter Rühren 10 Minuten lang kochen, nimmt es vom Feuer, läßt es etwas abkühlen, rührt die Eier darunter und giebt 1 gute Messerspitze voll Salz dazu. Es ist ein einfaches Abendessen und man kann noch Butterbrot und Käse folgen lassen.

Nr. 25. Grießbrei.

2½ *l* Milch,	100 g Zucker,
300 g Grieß,	10 g Salz.

Man bringt die Milch in einem irdenen oder emaillierten Topfe aufs Feuer, läßt sie kochen, rührt langsam den Grieß hinein und

kocht den Brei unter häufigem Rühren bei mäßigem Feuer $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde lang, giebt dann Salz hinein und bringt ihn warm oder kalt mit feinem Zucker auf den Tisch. Es ist dies ein leichtes Abendessen, dem man noch Butterbrot und Käse beifügen kann.

Nr. 26. Schwabenspätzli (ähnlich den Nudeln).

$^1/_2$ kg Mehl,
8 g Salz,
$^1/_3$ *l* heißes Wasser,
2 Eier,
80 g Butter zum Schmälzen,
1 Eßlöffel voll Zwieback- oder Weckmehl,
4 *l* Wasser und 40 g Salz zum Abkochen.

Man giebt Eier und Salz in die Mitte des Mehls, verrührt sie erst mit etwas von dem Mehl, rührt dann nach und nach das heiße Wasser hinein, schlägt den Teig mit einem breiten Holzlöffel zu einer glatten Masse und sorgt dafür, daß das Salzwasser zum Abkochen, am besten in einem großen Blechtopfe, auf offenem Feuer kochend wird. $^1/_4$ Stunde vor Tisch kocht man zuerst die eine Hälfte des Teigs, dann die andere in demselben Wasser. Man streicht mit einem breiten Messer den Teig auf einem Holzbrettchen dünn, wie ein Messerrücken, auseinander, er läßt sich ziehen wie Gummi; das Brettchen hält man mit der linken Hand über das starkkochende Wasser, während man blitzschnell mit einem langen Messer ganz schmale Streifchen vom Teig abschneidet und ins Wasser stößt, dabei allemal auch das Messer eintauchend, damit der Teig nicht zu sehr anklebt. Ist die Hälfte dieser Portion im Wasser, so deckt man es zu und läßt es einige Minuten lang kochen, bis die Spätzli weich sind; man muß eins davon probieren, sie müssen sein wie feste Nudeln. Sind sie weich, so hebt man sie rasch mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie nebeneinander auf eine warme Platte und besprengt sie lagenweise mit der Butter, in welcher man vorher schon das Weckmehl gelb geröstet hat. Darauf kocht man auch den Rest des Teigs. Man giebt Dörrobst oder Äpfelbrei, auch Sauerkraut dazu.

Übriggebliebene Spätzli sind noch besser als die frischen, wenn man sie des Abends in Butter oder Schmalz bäckt; einige beim Backen in der Pfanne darübergeschlagene Eier machen sie noch schmackhafter. Man giebt sie zu grünem Salat.

Nr. 27. Gekochte weiche Eier.

Man wäscht die Eier in lauem Wasser, legt sie in starkkochendes Wasser und hebt sie nach $3^1/_2$ Minuten oder nachdem man langsam

bis 100 gezählt hat, mit einem Löffel heraus. Will man sie härter haben, so läßt man sie 8—10 Minuten lang kochen.

Nr. 25. Rühreier (für 5 Personen).

10—12 Eier,
Soviel Eßlöffel voll Milch als Eier,
30 g Butter und 2 Messerspitzen voll Salz,
1 Sträußchen feingehackte Petersilie oder Schnittlauch.

Man stellt die Butter in einer größern Kasserolle aufs Feuer, verrührt die Eier glatt mit der Milch, giebt dies in die heiße Butter, rührt fortwährend mit einem Kochlöffel darin recht fest auf dem Boden, bis die Masse dicklich wird, nimmt sie sofort vom Feuer, rührt Salz und Petersilie oder Schnittlauch durch und schöpft die Eier auf eine Platte, welche man, wenn man will, noch mit Schinken, Zunge, Cervelatwurst ꝛc. zu Salat und Kartoffeln giebt. Man braucht nur $^1/_4$ Stunde zur Bereitung.

Nr. 29. Eierragout.

10—12 große, frische, hartgekochte Eier,
50 g Butter,
30 g Mehl,
1 frisches Eigelb,
1—2 gute Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Theelöffel voll Essig,
10 g Salz und $^3/_4$ *l* heißes Wasser.

Man schält die gekochten Eier, schneidet sie der Länge nach einmal in der Mitte durch und legt sie, mit der Schnittfläche nach oben, in eine Platte, welche man vorher mit folgender Sauce gefüllt hat: man läßt in einem irdenen oder emaillierten Topfe die Butter heiß werden, rührt das Mehl glatt hinein, gießt unter Rühren $^3/_4$ *l* heißes Wasser hinzu, läßt alles aufkochen, giebt Salz und Essig daran, nimmt die Sauce vom Feuer, rührt Rahm und Eigelb hinein, versucht, ob sie genügend gesalzen ist, gießt sie in eine Gemüseplatte, legt die Eier hinein, sodaß diese mit der Schnittfläche noch herausschauen, und giebt sie mit Salzkartoffeln zu Tisch. Sehr gut schmeckt noch dazu Schinken, Fleischwurst ꝛc. Es ist dies ein angenehmes Abendessen.

Nr. 30. Gebackene Eier.

12—15 frische Eier,
50 g Butter,
8 g Salz,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer.

Man läßt 10 Minuten vor Tisch die Butter in der Pfanne auf offenem Feuer glühend werden, schlägt die Schale der Eier auf und läßt letztere einzeln vorsichtig nebeneinander in die Butter gleiten; die Dotter sollten dabei nicht platzen. Man verteilt dann rasch das mit Pfeffer gemischte Salz darüber und sobald das Eiweiß nicht mehr durchsichtig ist, hebt man die Eier mit dem Pfannkuchenwender auf eine erwärmte Platte. Man kann Spinat und Salat mit Kartoffeln als Beilagen geben, auch Schinken ist eine wohlschmeckende Beigabe. Hat man Fleisch dazu, so genügen 2 Eier für die Person.

Nr. 31. Spiegeleier zur Verzierung von Spinatgemüse.

Die Eier werden vorsichtig aufgeschlagen und, damit der Dotter nicht platzt, eins nach dem andern in eine Pfanne voll kochendes Wasser gleiten gelassen; das Wasser muß den Boden des Gefäßes handbreit bedecken und wird gesalzen, doch so, daß es nicht schärfer schmeckt als gesalzene Suppe. Die Eier müssen bequem nebeneinanderliegen können; sobald das Weiße aufhört durchsichtig zu sein, hebt man sie sofort mit dem Schaumlöffel heraus, schneidet sie ringsum etwas glatt und verziert damit die Spinatplatte. Man hat besondere Pfannen für Eier.

Nr. 32. Eier mit Bücklingen.

6—8 Eier, nach Belieben mehr,
4—5 Bücklinge,
50 g Butter.

Frische Bratbücklinge braucht man nicht einzuweichen, wohl aber scharfgesalzene, diese legt man 2 Stunden lang in kaltes Wasser, noch besser in Milch. Danach schneidet man mit einem scharfen Messer die Haut längs des Rückgrats vom Kopf bis zum Schwanze durch, zieht dieselbe herunter, schneidet Kopf, Schwanz und Flossen weg, teilt den Fisch vom Rückgrat aus in 2 Hälften, sodaß das Grätengerüste abfällt, schneidet ihn in 4 Teile, stellt die Butter in der Pfannkuchenpfanne aufs offene Feuer, läßt sie gut heiß werden, legt die Fischstücke nebeneinander hinein, giebt gleich die durcheinandergeschlagenen Eier darüber, streut, wenn die Bücklinge nicht gesalzen waren, wenig Salz darüber und sticht mit einem breiten Messer hier und da zwischen die Eier, damit sie rasch backen; sobald das Eiweiß nicht mehr durchsichtig ist, schiebt man den Eierkuchen auf eine erwärmte runde Platte. Es ist dies ein gutes Abendgericht für den Winter und man giebt Kartoffelsalat dazu oder Feldsalat.

Nr. 33. Eierkuchen mit Rauchspeck.

10—12 Eier, nach Belieben mehr,
200 g Rauchspeck,
20 g Butter.

Man schneidet den geräucherten Speck in möglichst dünne und nicht zu große Scheibchen, läßt die Butter in der Pfanne auf offenem Feuer heiß werden, legt rasch den Speck nebeneinander hinein, dreht ihn, wenn er hellgelb werden will, rasch mit Messer und Gabel auf die obere Seite, giebt sofort die gut verquirlten Eier darüber, sticht hier und da mit dem Messer hinein, wie beim Pfannkuchen, und schiebt den Kuchen nach wenigen Minuten, sobald die Eier dicklich werden, auf eine erwärmte Platte. Man giebt dies Gericht im Winter am Abend, am besten mit Kartoffelsalat, den man mit Feldsalat mischt.

Hefenbackwerk.

Nr. 1. Feine Fastenkräpfel (für 15 Personen).

$1^1/_2$ kg Mehl (durchgesiebt und gut gewogen),
250 g Butter,
8—9 Eier,
1 *l* Milch (knapp gemessen),
100 g feiner Zucker,
10 g Salz,
30 g trockene Hefe,
1 kg Schmalz und $^1/_2$ kg Butter, oder auch nur Schmalz, zum Backen.

Das Mehl darf nicht zu kalt sein, man stellt es daher am Tage vor dem Backen in die warme Küche und setzt am besten den Hefenteig schon Abends vor dem Backen an (bevor man schlafen geht), sonst bekommt man die Kräpfel zum Mittagessen schwer fertig. Man giebt die Hälfte des angegebenen Mehls in eine tiefe Schüssel (Blechschüssel), rührt es glatt mit 1 *l* Milch an,

zerdrückt gut die Hälfte der angegebenen Hefe mit einem Kaffeelöffelchen in einer Tasse, verdünnt sie mit 1 Eßlöffel voll Milch, verarbeitet dies recht glatt, rührt es zum Kuchenteig, verarbeitet ihn, sodaß keine Knöllchen mehr vorhanden sind, breitet ein Tuch über die Schüssel und stellt sie über Nacht, oder doch wenigstens einige Stunden lang, an einen warmen Ort. Der Teig ist reif zum Schlagen, wenn er hübsch aufgegangen ist und die Oberfläche kleine Sprünge zeigt; er darf weder kalt noch an einem zugigen Ort stehen, sonst gerät er nicht. Bevor man ihn nun am andern Morgen schlägt, rührt man die übriggebliebene Hefe wieder mit wenig Milch glatt und giebt dies zum Teig; ferner rührt man 250 g Butter oder Schmalz in einer kleinern Schüssel nebenbei auf dem Herdrande glatt, mischt einige Hände voll von dem übrigen Mehl darunter und giebt dies ebenfalls zum Teig nebst Zucker, Salz, Eiern und zuletzt auch dem Rest des Mehls. Sobald der Teig tüchtig vermischt ist, taucht man beide frischgewaschenen Hände in Mehl, knetet den Teig, zerdrückt dabei jedes Knöllchen, hebt ihn auch zuweilen in die Höhe und wirft ihn mit Gewalt auf den Boden der Blechschüssel, welche man auf ein nasses Handtuch stellt, damit sie nicht rutscht. Nach ungefähr 1/2 Stunde, wenn der Teig zu einer glänzenden, zähen Masse verarbeitet ist, welche sich wie ein Handschuh von den Händen abstreifen läßt, ist er genug geknetet; man läßt ihn 1/4 Stunde lang ruhen. Darauf bestreut man ein sauber abgeriebenes Nudelbrett dicht mit Mehl, nimmt 2 große Hände voll Teig, ballt ihn zu einem runden Kuchen, bestreut ihn oben und unten mit Mehl, legt ihn aufs Nudelbrett, reibt das Wellholz mit Mehl ein und wellt den Kuchen fingerdick aus, immer einmal nach unten schauend, ob er nicht festhängt, und etwas Mehl unterstreuend. Darauf taucht man ein Kuchenrädchen oder ein Messer in Mehl und schneidet den Kuchen in halbhandgroße, schräge Vierecke, welche man auf erwärmte mehlbestreute Bretter oder Backbleche setzt und zum Aufgehen warmstellt, in die Nähe des Herdes; mit dem übrigen Teig verfährt man ebenso. Nach 1/2 Stunde dreht man die Küchlein rasch mit einem breiten Messer auf die andere Seite und nach ungefähr 1 Stunde werden sie soweit aufgegangen sein, daß man sie backen kann.

Man stellt in einem kleinern Topfe alles Backfett auf den Herd, läßt es heiß werden und giebt davon beim Backen der Kräpfel nach und nach in die Bratpfanne. Die Kräpfel verbrauchen nämlich viel Fett, und wenn man kaltes Fett zugiebt, werden sie zu schwer, denn sie saugen davon mehr ein als von heißem. Man

giebt also beim Backen soviel Fett in die Bratenpfanne, daß die Kräpfel darin schwimmen können, stellt es aufs offene Feuer und sobald es sehr glühend ist, legt man die Kräpfel nebeneinander hinein, aber nicht mehr, als Platz vorhanden ist; sie sind nach wenig Augenblicken auf der untern Seite dunkelgelb; man faßt sie leicht mit Messer und Gabel und dreht sie auch auf die andere Seite; sind sie auch hier dunkelgelb, so hebt man sie in die Höhe, läßt sie etwas abtropfen und wälzt sie in feinem Zucker. Man giebt sie kalt oder warm zu Kompott, zu Kaffee und Thee. Sollte während des Backens das Fett zu schnell braun werden, so schiebt man die Herdringe unter oder streut Asche aufs Feuer.

Nr. 2. Einfache und billigere Fastenkräpfel.

Hierzu macht man den gleichen Teig wie zu den Kräpfeln in der vorherigen Nummer, nur nimmt man weniger Eier und weniger Zucker, auch statt der Butter für den Teig noch etwas weniger Schmalz; als Backfett kann man frisches Palmin nehmen und man hat dann doch noch ein ganz gutes Gebäck.

Nr. 3. Gefüllte Fastenkräpfel (Berliner Pfannkuchen).

Man macht den Fastenkräpfelteig, wie er in Nr. 1 genau beschrieben ist, wellt ihn aber etwas dünner aus, kaum halbfingerdick, sticht mit einem breiten Wasserglas, das man stets wieder umgekehrt in Mehl taucht, runde Plätzchen aus, setzt die Hälfte von diesen nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Mehl bestäubtes, erwärmtes Kuchenbrett, bestreicht ihren Rand ringsum mittels eines feinen Pinsels oder einer Hühnerfeder mit Eiweiß, setzt mit einem Löffelchen genau in die Mitte halbnußdick feste Obstmarmelade und auch sofort eins von den leergebliebenen Plätzchen obendarauf als Deckel, aber vorsichtig, damit das Eingemachte nicht zwischen die Ränder kommt, und zuletzt drückt man ringsum die Ränder noch etwas fest zusammen; sobald das Eingemachte dazwischen hervorsieht, fließt alles beim Backen heraus ins Fett und man hat dann leere Kräpfel statt gefüllter. Als beste Füllung ist Aprikosen- oder Himbeermarmelade zu nennen, auch ganze eingemachte Johannisbeeren sind gut. Diese fertigen Kräpfel läßt man nun 1 Stunde lang in einem warmen Raum aufgehen und bäckt sie wie die Kräpfel in Nr. 1 in heißem, schwimmendem Fett, jedoch läßt man sie länger darin, denn sie sind dicker und müssen eine dunklere Farbe haben, bevor man sie

heraushebt und noch heiß in feinem Zucker wälzt. Man probiert beim Backen erst einen Kräpfel, indem man ihn auseinanderreißt, um zu sehen, ob er innen nicht mehr teigig ist; sehr häufig bekommt man solche halbgare Kräpfel vorgesetzt, die schlecht schmecken und ungesund sind. Man darf bei ihnen das Feuer nicht gar zu stark schüren, damit sie nicht zu schwarz werden. Diese Kräpfel giebt man warm oder kalt als Dessert und besonders zum Kaffee.

Nr. 4. Roll- oder Schneckennudeln (für 10 Personen).

$1\frac{1}{4}$ kg feines durchgesiebtes Weizenmehl,
4 Eiweiß und 8 Eigelb (nach Belieben mehr oder weniger),
25 g trockene oder 5 Eßlöffel voll flüssige Hefe,
200 g feiner Zucker,
250 g frische Butter,
125 g Korinthen, noch besser 200 g,
125 g ausgesteinte Rosinen (dürfen fehlen),
12 g Salz,
$\frac{1}{2}$ *l* laue Milch (gut gemessen),
100 g feiner Zucker und 1 Theelöffel voll Zimmet zum Bestreuen.

Die Hälfte des Mehls rührt man abends zuvor (vor dem Schlafengehen) in einer tiefen Blechschüssel mit der Milch glatt an, auch setzt man die Hälfte der Hefe mit 2 Eßlöffeln voll Milch glatt an und rührt dies zum Teig, welchen man nun solange rührt, bis kein Knöllchen mehr vorhanden ist. Man legt den Kochlöffel quer über die Schüssel, deckt eine Serviette darüber und stellt dies über Nacht an einen warmen Ort, namentlich im Winter. Am andern Morgen zeigt der Teig auf seiner Oberfläche Sprünge — ein Zeichen, daß er zum Schlagen reif ist. Man beginnt sogleich damit, stellt die Schüssel auf ein nasses Tuch, damit sie nicht rutscht, rührt dann den Rest der Hefe in einer Tasse mit wenig Milch glatt an, giebt dies zum Teig, rührt die Butter in einer kleinern Schlüssel nebenbei auf dem Herdrande glatt, giebt einige Hände voll Mehl hinein, rührt dies glatt, rührt es dann zum Teig nebst dem Rest des Mehls, giebt Zucker, Salz und Eier in den Teig und schlägt und knetet denselben solange, bis er eine glatte, glänzende Masse bildet, welche sich leicht von den Händen löst und nicht mehr am Schüsselrande festklebt; gewöhnlich schlägt man den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde lang, dann läßt man ihn $\frac{1}{4}$ Stunde lang ruhen; während der ganzen Zeit darf er nicht im Zuge stehen, damit er nicht abkühlt. Nun wellt man den Teig partieenweise auf dem mit Mehl bestreuten Nudelbrett strohhalmdick aus; er klebt gern an und man muß öfter Mehl unterstreuen. Nun schneidet man den Kuchen mit einem Backrädchen oder einem

breiten Messer, das man in Mehl taucht, in Streifen von 5 cm Breite und 25 cm Länge, läßt sie aber nebeneinander liegen, bestreut sie mit den gewaschenen und gelesenen Rosinen und mit dem gemischten Zucker und Zimmet, wellt die einzelnen Streifen dann zusammen wie ein Schneckenhaus, setzt alle Rollen (nicht zu dicht!) nebeneinander in eine dick mit Butter ausgestrichene Bratenpfanne und bestreicht sie auf der Oberfläche mit zerschlagenem Ei oder mit warmer Butter; darauf stellt man die Pfanne etwa 1 Stunde lang zum Aufgehen in die Nähe des Herdes (es darf kein Zug vorhanden sein) und bäckt die Nudeln dann in dem recht heißen Backofen ungefähr $^3/_4$ Stunden lang (es kommt dabei sehr auf den Ofen an). Werden sie schnell dunkelgelb, so deckt man einen Bogen weißes Papier darüber; sind sie braun und stehen vom Rande der Pfanne etwas ab, so nimmt man sie aus dem Ofen; bäckt der Ofen einseitig, so dreht man auch einmal die Pfanne. Die Schneckennudeln läßt man einen Augenblick lang abkühlen, dann stürzt man sie rasch aus der umgekehrten Pfanne auf ein Kuchenbrett und teilt die einzelnen Nudeln mit 2 Gabeln auseinander. Man legt sie, mit Zucker bestreut, auf eine Platte und giebt sie warm oder kalt zu gekochtem Obst, Vanillesauce, Weinsauce oder Kaffee.

Nr. 5. Dampfnudeln (für 12 Personen).

$1^1/_2$ kg trockenes, durchgesiebtes Mehl,
6 Eier (nach Belieben mehr oder weniger),
$^3/_4$ *l* laue Milch,
25 g trockene Hefe (oder 6 Eßlöffel voll flüssige),
250 g Butter oder Schmalz,
15 g Salz,
50 g feingestoßener Zucker.

Spät am Abend vor dem Backen giebt man die Hälfte des Mehls in eine tiefe Schüssel, rührt die Hälfte der Hefe mit wenig Milch in einer Tasse glatt an, rührt die Milch mit dem Mehl in der Schüssel auch glatt, giebt die verrührte Hefe darunter und schlägt den Teig 10 Minuten lang, bis er keine Knöllchen mehr hat. Dann legt man den Löffel quer über die Schüssel, deckt eine Serviette darüber und stellt den Teig an einen warmen Ort (besonders im Winter) bis zum nächsten Morgen. Er wird dann hoch aufgegangen sein und Sprünge auf der Oberfläche zeigen, weshalb man ihn gleich weiter bearbeiten muß. Man läßt Butter oder Schmalz in einer kleinern Schüssel nebenbei auf dem Herdrand unter Umrühren weich werden, rührt einige Hände voll von dem

abgewogenen Mehl hinzu, giebt es in den Teig und den glattgerührten Rest der Hefe ebenfalls, sowie Eier, Salz und Zucker; zuletzt fügt man noch den letzten Rest Mehl hinzu und schlägt und knetet die Masse mit dem Kochlöffel, besser noch mit beiden Händen, mindestens $^1/_2$ Stunde lang. Wenn keine Knöllchen mehr vorhanden sind und der Teig glänzend ist und sich gut von der Hand ablöst, ist er fertig. Man stellt ihn $^1/_4$ Stunde lang zum Ruhen hin, worauf man 1 Handvoll Mehl aufs Nudelbrett streut, den Teig daraufgiebt und ihn mit den Händen noch etwas knetet; nun schneidet man mit dem Messer eidicke Stückchen davon ab, welche man mit mehlbestäubter Hand rundformt und rasch nebeneinander in eine dick mit Butter bestrichene Bratpfanne setzt; auch eine Tortenform ist gut dazu. Die Oberfläche der Dampfnudeln kann man nun entweder mit zerschlagenem Ei bestreichen oder mit kleinen Butterbröckchen belegen; letztere sind besser. Die Pfanne stellt man noch ungefähr 1 Stunde lang zum Aufgehen des Teigs in die Nähe des Herdes, dann schiebt man sie in den Backofen und bäckt die Nudeln bei guter Hitze, dreht die Pfanne auch einmal rasch, läßt aber den Ofen ja nicht lange aufstehen, sonst fällt der Hefenteig zusammen. Wenn die Oberfläche zu rasch dunkelgelb wird, deckt man einen weißen Bogen Papier darüber, und wenn die Dampfnudeln vom Rande der Pfanne etwas abstehen, sind sie gar. Man nimmt sie aus dem Ofen, läßt sie etwas abkühlen, stürzt alsdann die Pfanne schnell um und läßt das Gebäck aufs Nudelbrett gleiten, wo man es gleich mit Hilfe von 2 Gabeln auseinanderteilt und in Zucker wälzt. Wer sparen will, kann weniger Eier und Butter zu den Nudeln nehmen. Man giebt dieselben warm oder kalt zu Dörrobst, Vanillesauce, auch zum Kaffee.

Nr. 6. Guter Hefenkuchenteig (für 10 Personen).

1 kg trockenes, gesiebtes, feines Weizenmehl,
250 g Butter (sehr gut ist auch weißes Schweineschmalz),
30 g trockene Hefe,
15 g Salz,
100 g feiner Zucker,
$^1/_2$ *l* Milch (gut gemessen).

Die Hälfte des Mehls rührt man am Abend zuvor oder doch sehr früh am Morgen in einer tiefen Schlüssel mit der Milch glatt an, rührt auch die Hälfte der Hefe mit 2 Eßlöffeln voll Milch in einer Tasse glatt, giebt dies zum Teig und verrührt ihn so, daß keine Knöllchen mehr zu sehen sind. Dann stellt man ihn, mit einem saubern Tuche bedeckt, bis zum andern Morgen an einen warmen

Ort; hat man ihn aber erst am frühen Morgen angerührt, so stellt man ihn wenigstens einige Stunden lang zum Aufgehen neben den warmen Herd; sobald sich auf der Teigoberfläche Sprünge zeigen, bearbeitet man die Masse weiter. Man rührt die Butter oder das Schmalz in einer kleinern Schüssel auf dem Rande des Herdes glatt, giebt einige Hände voll von dem abgewogenen Mehl dazu und rührt dies zum Teig, ebenso auch den Rest der Hefe, nachdem man diese mit wenig Milch verrührt hat; ferner giebt man noch Zucker und Salz hinein und den Rest des Mehls, rührt tüchtig um und knetet schließlich den Teig mit den sauber gewaschenen Händen ungefähr 1/2 Stunde lang, bis er glänzend ist und sich leicht von der Schüssel löst. Darauf läßt man ihn 1/4 Stunde lang ruhen, bevor man ihn formt.

Dies ist der einfache gute Hefenteig, woraus man nun alle möglichen Hefenbackwerke herstellen kann, je nachdem man noch mancherlei hinzufügt und je nach der Form, die man dem Teig giebt. Man benutzt denselben zur Herstellung von Zimmetkuchen, Knöllchenkuchen, Schmierkuchen, dicken Kaffeekuchen, Rodonkuchen, Mandelkringeln, Obstkuchen u. s. w.

Nr. 7. Zwei mittelgroße Zimmetkuchen (für 10 Personen).

Hierzu macht man den vorstehenden Hefenteig, und während er 1/4 Stunde lang ruht, bestreicht man 2 mittelgroße Kuchenbleche mit Schmalz oder Butter, legt auf jedes Blech die Hälfte des Teigs, demselben eine möglichst viereckige Form gebend. Dann streut man wenig Mehl darüber, damit er beim Auswellen nicht festhängt, reibt auch das Wellholz mit Mehl ab und wellt nun den Kuchen aus, jedoch nicht zu nahe an den Rand, weil er gern herunterläuft; danach drückt man mit beiden Zeigefingern den Kuchen ringsum etwas nach aufwärts und bestreicht dann diesen Rand mittels eines Pinsels mit zerschlagenem Ei. Hierauf streut man einige Hände voll feines Weck- oder Zwiebackmehl über die Kuchen und obenauf setzt man viele halbnußgroße Butterstückchen nicht allzuweit auseinander. Man läßt die Kuchen an einem warmen Orte noch 1 Stunde lang ungefähr aufgehen, sorgt währenddessen für gutes Feuer, sticht rasch mit der Gabel hier und da in die Kuchen, um Blasen zu verhüten, und bäckt sie nacheinander rasch; sie sind schnell gut, man darf aber beim Nachsehen den Ofen nicht zu lange aufstehen lassen, sonst fallen die Kuchen zusammen. Oft sind sie schon nach 20 Minuten gebacken; wenn man sehen will, ob sie gar sind, fährt man mit einem breiten Messer unter dieselben und lüpft sie rasch; sind

sie auf der untern Seite schön hellgelb, so nimmt man sie aus dem Ofen und schiebt sie noch ziemlich warm vom Blech auf ein Kuchenbrett. Man stellt sie kühl, aber nicht in den Keller, und schützt sie durch ein Tuch vor dem Austrocknen. Bevor man sie in schmale längliche Stücke schneidet, siebt man mit Zimmet vermischten gestoßenen Zucker darüber. Es ist dies ein sehr beliebter Kuchen zu Kaffee und Thee. Wenn er nach mehreren Tagen trocken geworden ist, so schiebt man ihn 10 Minuten vor dem Kaffeetrinken in den heißen Backofen, wodurch er wieder frisch wird.

Nr. 8. Zwei mittelgroße Knöllchenkuchen (vorzüglich, für 10 Personen).

Nachdem man den Hefenkuchenteig Nr. 6 gemacht hat und 1/4 Stunde lang zum Ausruhen hinstellte, macht man die Knöllchen zum Überstreuen in folgender Weise. Man giebt auf ein Hackbrett 300 g Mehl und 200 g Butter und verhackt dies mit einem breiten Messer zu ganz kleinen Knöllchen. Hierauf wellt man den Kuchenteig auf zwei mit Butter bestrichenen Kuchenblechen gleichmäßig aus, biegt mit den beiden Zeigefingern ringsum einen kleinen Rand in die Höhe, bestreicht diesen mit zerschlagenem Ei, verteilt die Butterknöllchen über die beiden Kuchen und stellt sie ungefähr 1 Stunde lang zum Aufgehen hin. Dann sticht man mit der Gabel hier und da fest in die Kuchen, um Blasen zu verhüten, und bäckt sie nacheinander im gut geheizten Backofen; sobald die Oberfläche hellgelb ist, deckt man weißes Papier darüber. Nach ungefähr 20 Minuten lüpft man mit einem breiten Messer den Kuchen ein wenig, um zu sehen, ob er auf der untern Seite hellgelb ist; sobald dies der Fall ist, nimmt man ihn heraus, läßt ihn etwas abkühlen, schiebt ihn auf ein Kuchenbrett und hebt ihn, mit einem weißen Tuche bedeckt, an einem kühlen Orte (aber nicht im Keller) auf. Bevor man ihn in schmale, längliche Stücke schneidet, siebt man feinen Zucker darüber; manche lieben auch etwas Zimmet unter dem Zucker. Sehr feiner Kaffeekuchen!

Nr. 9. Zwei sehr gute Schmierkuchen (für 10 Personen).

Hierzu macht man den Hefenkuchenteig Nr. 6. Sobald er fertig ist und man ihn 1/4 Stunde lang zum Ruhen hingestellt hat, bringt man in einem kleinen Topfe 200 g Butter nebenbei auf den Herdrand, läßt sie unter Rühren ganz weich werden, rührt 4 Eßlöffel

voll Mehl hinein, bestreicht 2 mittelgroße viereckige Kuchenbleche mit Butter oder Schmalz und wellt die Hälfte des Teigs auf jedem der Bleche mit einem mehlbestäubten Wellholz auseinander, aber nicht zu dicht an den Rand, sonst läuft der Teig beim Backen herunter; zuletzt drückt man mit den beiden Zeigefingern den Kuchen ringsum am Rande etwas in die Höhe und bestreicht die Ränder mit zerschlagenem Ei. Hierauf überstreicht man die Kuchen auf ihrer ganzen Oberfläche mittels eines Pinsels mit dem warmgehaltenen Butterbrei, läßt sie noch etwa 1 Stunde lang in der Nähe des Herdes aufgehen, sticht auch mit der Gabel hier und da in die Kuchen, bevor man sie in den Backofen schiebt, um Luftblasen zu vermeiden, und bäckt sie rasch bei guter Hitze; sollten sie zu schnell dunkel werden, so legt man weißes Papier obenauf. Wenn sie auf der untern Seite schön goldgelb sind, nimmt man sie heraus, läßt sie einige Augenblicke lang abkühlen, schiebt sie auf ein Kuchenbrett, bedeckt sie mit einem saubern Tuche, um sie vor dem Austrocknen zu schützen, und hebt sie an einem kühlen Orte, aber nicht im Keller auf. Bevor man sie in längliche, schmale Stückchen für den Kaffee- oder Theetisch schneidet, siebt man Zucker darüber. Ältern Kuchen frischt man auf, indem man ihn auf einem Backblech in den Backofen schiebt und rasch heiß werden läßt; er muß dann aber gleich gegessen werden.

Nr. 10. Zwei dicke, runde Kaffeekuchen (für 10 Personen).

Man verwendet hierzu den Hefenkuchenteig Nr. 6, fügt aber, wenn man es gut machen will, der Teigmasse beim Schlagen noch einige Eigelb hinzu, sowie etwa $^1/_4$ kg gewaschene, entsteinte Rosinen (Sultaninen). Wenn der Teig recht glänzend und glatt geschlagen ist, bestreicht man zwei Tortenformen mit Butter, streut sie mit Weckmehl aus, verteilt den Teig in die beiden Formen, drückt ihn mit mehlbestäubter Hand zu gleichmäßig runden Kuchen und setzt obenauf kleine halbnußdicke Butterhäufchen; dann stellt man die Kuchen, welche im rohen Zustande nicht mehr als zweifingerdick sein dürfen, zum Aufgehen an einen warmen Platz. Nach mindestens 1 Stunde, wenn sie tüchtig aufgegangen sind, bäckt man sie bei guter Hitze; sobald sie strohhalmbreit vom Rande der Form abstehen, sind sie gar, sollten sie aber an der Oberfläche dunkelgelb werden, gleich nachdem sie zu backen begonnen haben, so bedeckt man sie mit weißem Papier. Wenn sie aus dem Ofen kommen, läßt man sie etwas abkühlen, deckt dann eine Tortenplatte auf die Form, dreht sie behutsam um und stürzt die Kuchen heraus, welche man

dann nochmals auf die andere (obere) Seite wendet; bevor man sie schneidet, bestreut man sie mit Zucker und Zimmet. Wer eine Springform hat, kann die Kuchen besser darin backen, sie sind dann leichter herauszunehmen.

Nr. 11. Ein großer oder zwei kleine Rodonkuchen oder Bund (für 10 Personen).

Hierzu macht man den Hefenkuchenteig Nr. 6. Während man denselben knetet, setzt man ihm noch 6—8 Eier, 1 Handvoll Zucker und 2 Hände voll gewaschene Rosinen, sowie die abgeriebene Schale von 1/3 Citrone zu. Ist der Teig recht glatt und glänzend, so streicht man 2 Rodonkuchenformen sorgfältig in allen Fugen mit Butter aus, bestreut sie mit feinem Weckmehl, giebt den Teig hinein und drückt ihn mit mehlbestäubter Hand recht egal. Man stellt die Kuchen zum Aufgehen neben den warmen Herd. War die Form zuerst halbvoll Teig, so muß derselbe nun bis an den Rand steigen, wenn die Masse ordentlich aufgegangen ist, was nach ungefähr 1—2 Stunden, je nach der Wärme, geschehen sein kann. Man schiebt dann die Kuchen in den gut geheizten Backofen, wo sie ungefähr 3/4 Stunde lang backen; sollte ihre Oberfläche sehr bald dunkelgelb werden, so bedeckt man sie mit weißem Papier, läßt aber den Ofen nicht lange offen. Wenn die Kuchen obenauf fest werden, was man leicht mit der Hand fühlen kann, und wenn sie vom Rande der Form etwas abstehen, sind sie gut. Man nimmt sie aus dem Ofen, läßt sie etwas abkühlen, stürzt sie auf ein Kuchenbrett und siebt sofort recht dick feinen Zucker darüber.

Nr. 12. Ein rasch gebackener Rodonkuchen (für 6—8 Personen).

500 g erwärmtes und durchgesiebtes Mehl,
150 g gewaschene, große Rosinen,
1/4 l laue Milch,
Die abgeriebene Schale von 1/3 Citrone,
250 g Butter,
125 g feiner Zucker,
9 erwärmte Eier,
18 g trockene Hefe,
10 g feines Salz.

Man rührt die Butter in einer Schüssel auf dem Herdrande glatt und auch den Zucker nebst Salz und Citronenschale hinzu, rührt die Hefe in einer Tasse mit 2 Eßlöffeln voll Milch glatt an, giebt es unter die Masse, nimmt die Schüssel vom Herde weg, rührt nach und nach abwechselnd 1 Löffel voll Mehl, 1 Ei und etwas

Milch darunter, so fortfahrend, bis alles beisammen ist, mischt zuletzt die belesenen und gewaschenen Rosinen darunter, knetet und schlägt den Teig, bis er sich sehr gut von der Hand löst, giebt ihn in eine große, mit Butter sorgfältig dick ausgestrichene Rodonkuchenform, läßt ihn an einem warmen Platze ungefähr 2 1/2 Stunden lang aufgehen und bäckt ihn bei starker Hitze ungefähr 1 Stunde lang, bis die Oberfläche sich fest anfühlt und der Kuchen etwas vom Rande der Form absteht; sollte er beim Backen obenauf zu rasch dunkelgelb werden, so bedeckt man ihn mit sauberm Papier, um zu verhindern, daß er schwarz wird. Sobald er aus dem Ofen kommt, läßt man ihn 10 Minuten lang abkühlen, stürzt ihn aus der Form und bestreut ihn durch ein Sieb ringsum dick mit Zucker.

Nr. 13. Sehr guter Mandelkringel mit Vanillezucker.

Man macht den Hefenkuchenteig Nr. 6, giebt aber beim Schlagen noch 4 Eier, 250 g gewaschene Rosinen, 1 Handvoll feinen Zucker und 250 g Mehl mehr hinzu, als im Rezept angegeben ist. Wenn der Teig gut 1/2 Stunde lang geschlagen ist und sich sehr leicht von der Hand loslöst, läßt man ihn 1/4 Stunde lang ruhen, bestreicht ein Backblech mit Butter und formt auf demselben einen Kranz von dem Teig; man kann davon auch 2 längliche Brote formen, weil diese sich in schönere Stücke schneiden lassen. Dann bestreicht man die Kuchen mittels eines Pinsels mit zerschlagenem Ei und bestreut ihn dicht mit geschälten und der Länge nach zerschnittenen Mandeln, stets die Hand nebenhinhaltend, damit keine Mandeln auf das Blech fallen. Darauf stellt man den Kuchen zum Aufgehen recht warm; ist er hübsch aufgegangen, so bäckt man ihn bei guter Hitze, bis er auf der untern Seite schön goldgelb ist; man muß bald, nachdem er im Ofen ist, ein weißes Blatt Papier darüberdecken, sonst werden die Mandeln schwarz. Sowie der Kuchen aus dem Ofen kommt, schiebt man ihn auf ein Backbrett und besiebt ihn dicht mit Vanillezucker. Diesen macht man, indem man 1/2 Stange Vanille mit 150 g Zucker im Mörser stößt und durch ein Sieb rührt.

Nr. 14. Ein dicker Kuchenlaib (Kuchenbrot).

Man macht den Hefenkuchenteig Nr. 6, giebt aber noch 200 g Mehl mehr hinzu, damit er nicht mehr fließt. Man bestreicht ein Kuchenblech mit Schmalz oder Butter, formt den Teig in der Schüssel mit mehlbestäubter Hand zu einem länglichen Laib wie Brot, legt ihn auf das Blech, drückt ihn noch etwas zurecht, streut

rings dicht um den Laib etwas Mehl aufs Blech, zerschlägt 1 Ei, bestreicht damit den Teig mittels eines Pinsels und stellt ihn zum Aufgehen in die Nähe des Herdes, falls man ihn bald backen will. Ist aber der Backofen noch für Stunden anderweitig besetzt, so läßt man den Laib an einem kühlen Orte langsamer aufgehen. Sobald er schön hoch ist, schiebt man ihn in den gut geheizten Backofen; wird er darin zu rasch braun, so deckt man weißes Papier darüber; er ist gut, wenn er auf der untern Seite schön dunkelgelb ist (nach etwa $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde). Dieser Kuchen läßt sich auch, in fingerdicke Scheiben geschnitten, sehr gut auf einem Kuchenblech rösten (auf beiden Seiten, sehr schnell); er ist dann ähnlich wie Zwieback.

Nr. 15. Hefenbretzeln.

80 g Butter,
300 g durchgesiebtes Mehl,
70 g mit 1 fingerlangen Stück Vanille gestoßener und durchgesiebter Zucker,
15 g trockene Hefe,
2—3 Eßlöffel voll saurer Rahm,
1 Ei zum Bestreichen der Bretzeln.

Man giebt das Mehl auf das Backbrett, hackt die Butter mit einem großen breiten Messer darunter, giebt den Vanillezucker nebst Rahm hinzu, zerdrückt in einer Tasse die Hefe mit 2 Eßlöffeln voll Milch glatt, giebt sie zur Masse und verarbeitet diese zu einem geschmeidigen Teig, formt Bretzeln in der Dicke eines Bleistifts daraus, indem man jedesmal ein gut nußdickes Stückchen Teig auf dem mehlbestäubten Brett mit den flachen Händen hin- und herrollt, bis es genügend lang und rundlich ist, um zu einem Bretzelchen geformt zu werden. Dann streicht man ein Backblech mit Butter aus, legt die Bretzeln darauf, bestreicht sie mit zerschlagenem Ei, läßt sie $^1/_2$ Stunde lang bei guter Wärme aufgehen und bäckt sie im heißen Ofen schön goldgelb; sie sind schnell gut.

Nr. 16. Ein guter Obstkuchenteig mit Hefe (für 10 Personen).

650 g Mehl,
20 g trockene Hefe,
$^3/_8$ *l* Milch,
170 g Butter oder Schmalz,
10 g Salz,
100 g feiner Zucker,
300 Stück Zwetschen oder 3 kg Kirschen oder Mirabellen, oder 20 dicke Äpfel, oder 4 *l* Heidelbeeren zu 1 großen Obstkuchen,
3 geriebene, trockene Brötchen zum Bestreuen,
1 Ei für den Kuchenrand.

Die Hälfte des Mehls giebt man am Abend vorher in eine tiefe Schüssel, rührt die Hälfte der Hefe mit 2 Eßlöffeln voll Milch in einer Tasse glatt, rührt dies mit der Milch zu dem Mehl, rührt den Teig solange, bis er ganz glatt ist, und stellt ihn, zugedeckt, über Nacht und bis zum andern Morgen in einen warmen Raum. Er ist dann tüchtig aufgegangen und zeigt Sprünge auf der Oberfläche, ein Zeichen, daß er zum Schlagen reif ist. Man rührt den Hefenrest mit wenig Milch glatt an, giebt es zum Teig, rührt die Butter in einer kleinen Schüssel nebenbei auf dem Herdrande glatt, mischt einige Hände voll von dem aufgehobenen Mehl darunter, rührt es nebst Salz und Zucker zum Teig, giebt zuletzt noch den Rest des Mehls dazu und knetet die Masse nun mit sauber gewaschenen Händen solange, bis sie glatt und glänzend ist und sich leicht von der Hand und der Schüssel löst, worauf man sie 1/4 Stunde lang ruhen läßt. Währenddessen bestreicht man ein großes oder zwei kleinere Kuchenbleche mit Butter oder Schmalz und wellt den Teig knapp halbfingerdick darauf aus, bis gut fingerbreit vom Rande des Bleches. Man muß beim Auswellen das Wellholz mit Mehl abreiben und auch etwas Mehl über den Teig streuen; ringsum biegt man mit den beiden mehlbestäubten Zeigefingern den Teig zu einem Rande auf und bestreicht diesen Rand mit einem zerschlagenen Ei. Darauf bestreut man den Kuchen (nicht den Rand) mit feingeriebenem Zwieback- oder Weckmehl, damit der Obstsaft nicht in den Teig dringt; nur bei Äpfelkuchen thut man dies nicht. Das ausgesteinte Obst setzt man nun möglichst dicht nebeneinander, die innere Seite nach oben (die Äpfelschnitzen bestreut man auch mit gewaschenen Korinthen), worauf man den Kuchen ungefähr 1 Stunde lang zum Aufgehen warmstellt (in die Herdnähe). Man schiebt ihn dann in den stark geheizten Backofen, bis das Obst sich sehr weich anfühlt und die untere Kuchenseite schön goldgelb aussieht. Wenn der Kuchen etwas abgekühlt ist, schiebt man ihn vom Blech auf ein Kuchenbrett und streut Zucker darüber, bevor man ihn schneidet. Alles Obst geht beim Backen sehr ein, weshalb es dick gelegt werden muß, bei recht dünnem Teig; ein dicker Obstkuchenteig ist immer schlecht. Trockener Obstkuchen wird wie frischer, wenn er im Backofen noch einmal rasch heißgemacht wird; er muß dann aber gleich gegessen werden.

Nr. 17. Weihnachtsstollen (für 20 Personen).

3 3/4 kg Mehl (knapp),
1 *l* laue Milch,
25 g trockene Hefe,
3 ganze Eier und 3 Eigelb,

100 g Zucker,
450 g geschmolzene, laue Butter,
500 g entsteinte, belesene und gewaschene große Rosinen,
250 g belesene und gewaschene Korinthen,
Die abgeriebene Schale von $^1/_3$ Citrone,
100 g gebrühte, abgezogene und geriebene Mandeln,
50 g feingeriebenes oder gehacktes Citronat,
10 g Salz,
1 fingerlanges Stück mit dem Zucker in einem heißen Mörser gestoßene und durchgesiebte Vanille,
200 g mit 1 Theelöffel voll Zimmet gemischter Puderzucker zum Bestreuen.

Das gut getrocknete und erwärmte Mehl wird durch ein Sieb in eine große Blech- oder Steinschüssel geschüttet, mit Milch glatt angerührt und Eier und Eigelb nebst Vanillezucker daruntergegeben; die Hefe rührt man in einer Tasse mit 2 Eßlöffeln voll lauer Milch glatt an, giebt sie zum Teig, giebt auch Salz und die zerlassene Butter (ohne den Bodensatz) hinzu, knetet den Teig mit sauber gewaschenen Händen, bis er ganz glatt und glänzend ist und sich leicht von der Schüssel löst, giebt dann Rosinen, Mandeln, Citronenschale und Citronat hinein, mischt alles gut, giebt den Teig aufs mehlbestäubte Backblech, formt zwei längliche Brote daraus, schlägt jedes derselben an der Längsseite noch einmal übereinander, bestreicht sie mit einem zerschlagenen Ei, siebt Zucker und Zimmet dick darüber, läßt sie bei guter Wärme schön aufgehen und bäckt sie bei *nicht zu starker* Hitze 1—$1^1/_2$ Stunden lang sehr gut aus. Die Stollen halten sich wochenlang frisch.

Nr. 18. Rasch gebackener Obstkuchen.

Wenn man zum Kuchenschlagen keine Zeit hat, so bestellt man sich des Abends zuvor beim Bäcker für 50 ₰ Weckteig für den andern Morgen. Diesem Teig fügt man noch 150—200 g Butter und 1 Handvoll feinen Zucker bei und kann ihn sofort auswellen und weiter damit verfahren, wie dies beim Obstkuchen in Nr. 16 beschrieben ist.

Nr. 19. Käsekuchen von Hefenteig.

450 g guter Hefenteig (siehe Nr. 6; der dritte Teil davon reicht),
$^1/_2$ kg zarter, weißer, ganz frischer Käse,
100 g feiner Zucker,
5 Eier,
6 Eßlöffel voll süßer Rahm,
150 g belesene und gewaschene Korinthen.

Von dem Teig wiegt man 150 g ab, rührt diese mit Käse, Zucker, 4 Eigelb, Rahm und Korinthen recht zart, wellt den Rest des Teigs auf dem mehlbestäubten Backbrett strohhalmdick aus, legt ihn in eine mit Butter bestrichene Springform, wobei man den Teigrand bis zur Hälfte des Randes der Form gehen läßt, schlägt 4 Eiweiß zu Schnee, mischt es in die Käsemasse und giebt diese in die Form, streicht ein zerschlagenes Ei darüber, bäckt den Kuchen bei großer Hitze und nimmt ihn aus dem Ofen, wenn er vom Rande der Form absteht; sollte er beim Backen zu schnell dunkel werden, so bedeckt man ihn mit Schreibpapier. Zucker siebt man erst darüber, bevor man ihn zu Tisch giebt.

Besser noch wie dieser Kuchen ist die feine Hofheimer Käsetorte (siehe Nr. 10 bei den „Torten").

Nr. 20. Gutes Bauernbrot zu backen (3 vierpfündige Laibe).

3 kg Kornmehl,
1 kg Weizenmehl,
1 faustdickes Stück Sauerteig,
3 *l* handlaues Wasser,
30 g feines Salz.

Man mischt beide Mehlarten und rührt des Abends die Hälfte davon in einer großen Blechschüssel (noch besser in einer Backmulde) mit dem Sauerteig, den man in dem warmen Wasser gelöst hat, glatt an, dann stellt man das zugedeckte Gefäß über Nacht an einen warmen Ort. Am andern Morgen giebt man 30 g feines Salz, sowie den Rest des Mehls dazu und knetet den Teig tüchtig mit der Hand, wobei man ihn oft in die Luft und wieder heftig auf den Boden des Gefäßes wirft. Sobald er sich leicht von der Hand löst, läßt man ihn 10 Minuten lang ruhen. Dann teilt man ihn in 3 Teile und knetet jeden Teil nochmals auf dem mit Mehl bestreuten Backbrett. Hierauf legt man sie in kleine Backkörbchen und trägt sie zum Bäcker, den man vorher davon verständigt hat. Nur wenn man einen extra für Brot eingerichteten Backofen hat, kann man das Brot zu Hause backen. In diesem Falle läßt man den Teig, nachdem jeder Teil fertiggeknetet ist, noch 10 Minuten lang ruhen und formt dann aus jedem 1 langes Brot. Diese 3 Brote bestreicht man mittels eines Pinsels mit etwas Wasser, in dem ½ Löffelchen voll Mehl verrührt ist; sie bekommen dadurch Glanz. Man läßt sie dann in der Wärme gut aufgehen und schiebt sie in den heißen Backofen. Sobald sie herausgezogen sind, bestreicht man sie nochmals dünn mit Wasser.

Nr. 21. Milchbrötchen zu backen.

1 kg feines Weizenmehl,
$^1/_2$ *l* Milch (gut gemessen),
25 g trockene Hefe,
10 g feines Salz.

Man rührt spät am Abend die Hälfte des Mehls mit der Milch zu einem glatten Teig, rührt die zerdrückte Hefe in einer Tasse mit 1 Eßlöffel voll Milch glatt an, rührt dies unter den Teig und stellt ihn, zugedeckt, über Nacht an einen warmen Ort. Früh am andern Morgen hat der Teig Risse auf der Oberfläche, ein Zeichen, daß er genug gegangen ist; dann giebt man Salz, sowie den Rest des Mehls dazu, knetet die Masse tüchtig mit beiden Händen und wirft sie dabei auch oft in die Höhe und wieder auf den Boden der Schüssel (dieselbe darf nicht zerbrechlich sein). Wenn sich der Teig leicht von der Hand löst, formt man mit mehlbestäubten Händen kleine runde Ballen daraus, deren Oberfläche keine Falten und Risse zeigen dürfen, setzt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech, läßt sie aufgehen, macht dann mitten durch jeden Ballen mit einem mehligen Messer einen Einschnitt, bestreicht alle mit einem zerschlagenen und mit etwas Wasser verrührten Ei und bäckt sie bei guter Hitze, bis sie unten hellgelb sind. Will man die Brötchen mürbe haben, so giebt man, bevor der Teig geknetet wird, einige Scheiben Butter und 1—2 Eßlöffel voll Zucker dazu.

Brötchen, die am Tage vorher gebacken wurden, kann man wieder wie frischgebackene machen, wenn man sie 10 Minuten lang in den Backofen schiebt; sie müssen dann gleich gegessen werden.

Allerlei süßes Gebäck und Konfekt zu Kaffee und Nachtisch.

Nr. 1. Reichenauer Zwieback.

8 Eier,
$^1/_2$ kg feiner Zucker,
$^1/_2$ kg trockenes, durchgesiebtes Mehl.

Man rührt die Eier und den Zucker langsam und gleichmäßig 1 Stunde lang, bis die Masse Blasen wirft und anfängt dicklich zu

werden. Dann rührt man das Mehl durch ein Sieb hinzu und sobald es gut unter den Teig gemischt ist, wird dieser sofort in die mit Butter ausgestrichenen Formen gefüllt und in mittelmäßiger Hitze schön hellbraun gebacken. Wenn sich die Oberfläche steif und fest anfühlt, nimmt man die Kuchen aus dem Ofen, läßt sie abkühlen, schneidet sie mit einem scharfen Messer in fingerdicke Scheiben und röstet diese auf einem Kuchenblech im Backofen hellgelb; sie werden dabei einmal umgedreht, weil sie beim Rösten leicht verbrennen.

Nr. 2. Feine Kartoffelstangen.

90 g Butter,
90 g Mehl,
90 g gequellte, geschälte und geriebene Kartoffeln,
2 Eier,
6 g feines Salz und 5 g Kümmel zum Überstreuen.

Mehl, Butter, Kartoffeln, 1 Ei und 1 Eigelb werden auf dem Backbrett mit einem breiten Messer gehackt, rasch geknetet, dann, nachdem man Mehl untergestreut hat, strohhalmdick ausgewellt, von allen vier Seiten wieder übereinandergeschlagen wie ein Taschentuch, nochmals ausgewellt und sofort dreimal zusammengeschlagen und wieder ausgewellt, das letzte Mal halbfingerdick. Hierauf schneidet man fingerbreite und 20 cm lange Streifen davon, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech, bestreicht sie mit zerschlagenem Eiweiß und auch mit Kümmel und Salz und bäckt sie im ziemlich heißen Ofen dunkelgelb. Man nimmt sie gleich vom Blech und giebt sie frisch zu Tisch, zu Thee oder Kaffee.

Nr. 3. Waffeln zu backen (für 6—8 Personen).

250 g Mehl,
$^3/_8$ *l* saurer Rahm,
6 frische Eier,
1 Eßlöffel voll Arak oder Rum,
125 g Schweinespeck oder 200 g in ein Mullläppchen gebundene Butter.

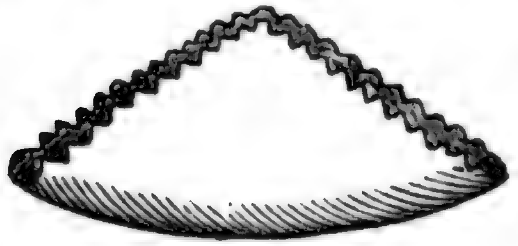
Das Mehl rührt man in einer tiefen Schüssel mit Rahm, Rum und dem Eigelb glatt; das Eiweiß schlägt man zu Schnee, rührt es leicht unter die Masse und bäckt die Waffeln sofort auf offenem, gelindem Feuer. Man läßt das Waffeleisen auf beiden Seiten heiß werden, bestreicht es innen auf beiden Seiten rasch mit dem Speck oder mit der in ein Mulltuch gebundenen Butter, giebt einen kleinen Schöpflöffel voll Teig in die Mitte des Eisens, klappt es leicht

zusammen, bäckt die Waffeln erst einige Minuten lang auf der einen Seite, dreht das Eisen dann auf die andere Seite, bäckt auch diese einige Augenblicke lang, klappt die Form auf, hebt die Waffeln rasch mit einem Messer heraus und bäckt auch die andern, nachdem man die Form wieder bestrichen hat. Man streut Zucker über die Waffeln und giebt sie sofort auf den Tisch. Am besten ist ein rundes Waffeleisen mit 5 Herzformen. Obige Portion giebt 30 Herzchen.

Nr. 4. Vorzügliche Äpfelränzchen (auch ein guter Teig für Obsttorten).

1 kg Mehl,
$^1/_2$ l saurer Rahm,
4 Eßlöffel voll Arak oder Rum,
$^1/_2$ kg Butter,
1 guter Suppenteller voll mit Korinthen gemischter Äpfelbrei,
1 Eiweiß zum Bestreichen der Ränder und 1 Ei für die Oberfläche.

Man kocht einen feinen Äpfelbrei mit Wein und Zucker, treibt ihn durch ein Sieb, giebt etwa 125 g belesene und gewaschene Korinthen hinein und macht dann den Teig. Hierzu giebt man das Mehl aufs Backbrett, die Butter obendarauf, hackt dies mit einem breiten Messer recht fein zusammen, verteilt nach und nach den Rahm darüber, zuletzt auch den Arak oder Rum, hackt die Masse noch ein wenig und knetet sie dann rasch mit der Hand zu einem zarten Teig, den man nun einige Stunden lang an einem kühlen Orte stehen läßt, damit er beim Auswellen nicht zu weich ist. Hierauf streut man Mehl auf das Backbrett und wellt mit dem mehlbestäubten Wellholz den Teig strohhalmdick aus. Dann schneidet man mit dem in Mehl ge-



tauchten Backrädchen oder mit einem Messer Vierecke in der Größe von 10 cm aus dem Teig, bestreicht diese rasch ringsum am Rande mit Eiweiß, setzt in die Mitte jedes Vierecks 1 Theelöffel voll Äpfelbrei und klappt dieses vorsichtig so zusammen, daß ein Dreieck daraus entsteht, sorgt aber dafür, daß der Brei nicht zwischen den Rand gedrückt wird, sonst läuft er beim Backen heraus. Man drückt mit dem Zeigefinger ringsum auf die Ränder, damit sie fest zusammenkleben, dann setzt man die Äpfelränzchen auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie, nachdem alle fertig sind, mit zerschlagenem Ei, damit sie hübsch gelb und glänzend werden, darf sie jedoch nicht zu nahe aneinandersetzen,

und bäckt sie im ziemlich heißen Ofen. Wenn sie auf der untern Seite dunkelgelb sind, schiebt man sie mit einem breiten Messer vom Blech und giebt sie, am besten an demselben Tage, mit feinem Zucker bestreut zu Tisch. Diese Portion giebt ungefähr 30 Äpfelkränzchen; sie schmecken wie Blätterteig und sind sehr gut zu Kaffee.

Nr. 5. Gute Windbeutel (50 Stück), sehr gut zu Kaffee.

$^1/_2$ *l* Milch,	250 g Mehl,
125 g Butter,	8 Eier.
60 g Zucker,	

Milch und Zucker bringt man zum Kochen, knetet die Butter gut mit dem durchgesiebten Mehl, rührt dies in die kochende Milch und rührt tüchtig weiter, bis sich die Masse zu einem dicken Teig gebildet hat, der sich leicht vom Topfe löst; dann hebt man sie vom Herd, läßt sie lau werden, rührt nach und nach 8 ganze Eier hinein, bestäubt ein Kuchenblech fein mit Mehl und setzt mit dem Kaffeelöffel gut nußdicke Häufchen darauf, ziemlich weit auseinander, da sie beim Backen sehr aufgehen. Man bäckt sie gleich bei mäßiger Hitze dunkelgelb; sie sind rasch gebacken und müssen frisch gegessen werden. Vor Tisch siebt man feinen Zucker darüber, auch kann man sie kurz vor Tisch füllen, indem man oben mit einem scharfen Messer ein kleines Stück abschneidet und den hohlen Innenraum füllt; nach der Füllung deckt man das abgeschnittene Stückchen wieder als Deckelchen darauf. Zur Füllung ist ebensogut 1 Theelöffelchen voll Schlagrahm, wie Muhmenspeise (siehe diese bei den „Kalten süßen Speisen".)

Nr. 6. Frankfurter Kartoffelchen (eine Verzierung für Creme).

4 nicht zu frische Eiweiß,	250 g feiner Zucker,
Die abgeriebene Schale von $^1/_4$ Citrone,	1 Stückchen weißes Wachs für das Backblech.

Man erhitzt ein sauber abgewaschenes Kuchenblech im Backofen, bestreicht es rasch mit Wachs, wischt mit sauberm Papier nochmals leicht darüber und läßt das Blech kalt werden. Das Eiweiß schlägt man zu Schnee, giebt Zucker und Citronenschale darunter und stellt die Schüssel ganz nebenhin auf den Herdrand, wo sie nur warm wird. Man dreht sie auch zuweilen und rührt beständig mit einem Holzlöffel darin, bis die Masse nicht mehr auseinanderfließt, wenn man mit dem Theelöffel halbnußdicke Häufchen davon auf das bestrichene Kuchenblech setzt. Man bäckt sie einige Minuten lang im sehr wenig

warmen Backofen, denn die Kartoffelchen müssen mehr trocknen als backen und auch weiß bleiben, sollten sie aufplatzen oder gelb werden, so ist die Wärme zu stark; man muß dann die Backofenthür offen lassen und Asche aufs Feuer schütten. Wenn die Kartoffelchen sich trocken anfühlen, sind sie gut. Man hebt sie mit einem breiten Messer vom Bleche und verwahrt sie, sobald sie erkaltet sind, in Blechbüchsen; sie lassen sich wochenlang aufheben und man kann sie sowohl als Dessert wie auch zur Verzierung von Creme verwenden.

Sehr schön sieht es aus, wenn man die Hälfte der Masse weiß läßt und die andere Hälfte vor dem Backen rosa färbt. Man nimmt hierzu ein stecknadelgroßes Stäubchen Fuchsin, giebt es in eine Tasse, gießt 3 Tropfen Spiritus und 1 Theelöffel voll kochendes Wasser darauf, läßt es $^1/_4$ Stunde lang ziehen und gießt durch ein Mullläppchen soviel von der Farbe an den Teig, bis er mattrosa ist; dann setzt man ihn zum Backen auf das Blech. Diese Portion giebt 2 Dessertteller voll.

Nr. 7. Haselnußschnitten (sehr fein).

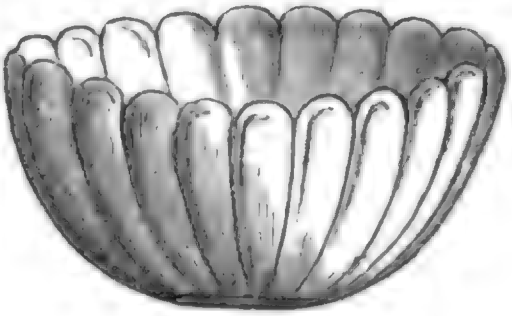
8 Eiweiß,
$^1/_2$ kg feiner Zucker,
$^1/_3$ Stange mit dem Zucker gestoßene und gesiebte gute Vanille,
250 g mit der Schale gemahlene Mandeln,
270 g gemahlene Haselnüsse,
1 Handvoll Mehl zum Auswellen,
1 mit großen Oblaten belegtes Backblech,
1 kleiner Pinsel zum Glasieren.

Man beliest und reibt Mandeln und Haselnüsse, schlägt das Eiweiß zu Schnee und rührt es mit dem Vanillezucker $^1/_4$ Stunde lang, schöpft 5 volle Eßlöffel von dieser Masse in ein Töpfchen und stellt es zurück, um später damit die Schnitten zu bestreichen. Den Rest mischt man mit den gemahlenen Mandeln und Haselnüssen gut durcheinander, streut Mehl auf das Backbrett, giebt die Masse darauf, wellt sie halbfingerdick aus, taucht ein breites Messer in Mehl und schneidet damit schräge Stückchen aus der Masse von nebenstehender Form. Die Schnitten setzt man auf Oblaten, nachdem man jede noch auf der Hand mit der zurückbehaltenen Glasur bestrichen hat, und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Die Glasur darf kaum cremefarbig sein, nicht braun werden. Diese Portion giebt 4 Dessertteller voll.

Nr. 8. Grillierte Mandelmasse.

½ kg Mandeln,
½ kg Zucker,
Der Saft einer großen Citrone.

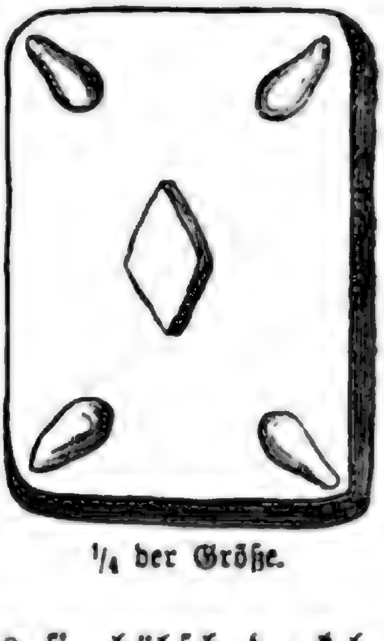
Man hackt die Mandeln mit dem Wiegemesser auf dem Brett recht fein, rührt sie mit Zucker und Citronensaft in einer Messingkasserolle auf offenem Feuer solange, bis die Masse schön braun ist, taucht dann ein kleines gläsernes Salzfäßchen in kaltes Wasser, giebt 1 Theelöffel voll von der Masse in die nasse Form, drückt sie mit einer Citrone gleichförmig auseinander, hebt das hohle Törtchen mit dem Messer heraus auf eine Platte und fährt so fort, bis die Masse aufgebraucht ist.



Nr. 9. Weiße französische Lebkuchen.

8 Eier,
½ kg länglich geschnitzelte Mandeln,
½ kg kleingeschnittene Früchte: Nüsse, Citronat, Quittenbast, Pomeranzenschale,
½ kg Zucker,
1 gute Messerspitze voll Zimmet,
1 Messerspitze voll feine Nelken,
Ein mit großen Oblaten belegtes Kuchenblech.

Eier und Zucker verarbeitet man glatt in einer Messingkasserolle, setzt diese aufs offene Feuer, schlägt die Masse mit dem Schneebesen, bis sie warm ist, hebt sie vom Feuer und schlägt sie, bis sie kalt ist. Dann giebt man sie nochmals aufs Feuer, schlägt sie, bis sie warm ist, hebt sie herunter und schlägt sie nochmals, bis sie wieder kalt ist. Darauf rührt man Mandeln, Früchte und Gewürze hinzu und belegt das Backblech mit Oblaten, die man sich gerade in der Größe kleiner Lebkuchen schneidet. Jede Oblate bestreicht man nun kleinfingerdick mit der Masse; sie ist steif und man muß sie mit 2 Gabeln auseinanderziehen. Dann kann man in die Mitte eines jeden Kuchens 1 Stückchen Citronat und auf die 4 Ecken je 1 geschälte Mandel legen. Man bäckt sie bei nicht starker Hitze, bis sie hübsch dunkelgelb sind. Diese Portion giebt ungefähr 15—20 kleine Lebkuchen.



¼ der Größe.

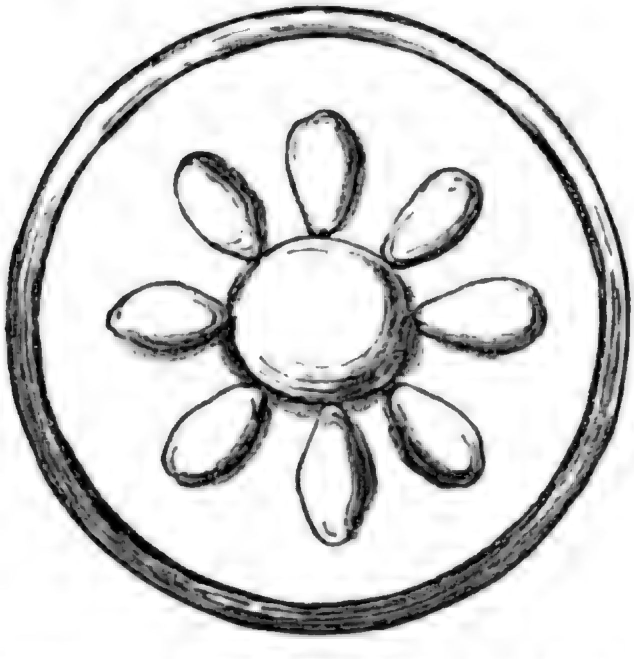
Nr. 10. Weiße Nürnberger Lebkuchen.

$^1/_2$ kg feines Mehl,
$^1/_2$ kg feiner Zucker,
$^1/_2$ kg feingeschnittene, im Backofen hell geröstete Mandeln,
70 g kleingehackte Pomeranzenschale,
8 Eier,
70 g kleingehacktes Citronat,
1 große Messerspitze voll feiner Zimmet,
1 Messerspitzchen voll feine Nelken,
8 große Oblaten.

Die Eier zerschlägt man tüchtig, rührt sie mit Zucker und Gewürze $^1/_4$ Stunde lang, rührt nach und nach das Mehl durch ein Blechsieb hinzu, zuletzt fügt man die Mandeln bei, schneidet aus großen Oblaten Stücke in der Größe von Kartenblättern, legt sie aufs Backblech, streicht die Masse kleinfingerdick darauf, wobei man sie mit 2 Gabeln auseinanderzerrt, legt in die Mitte eines jeden Kuchens 1 Stückchen Citronat und in die Ecken geschälte Mandeln, wie dies im vorigen Rezept gezeigt ist. Darauf bäckt man die Kuchen bei mäßiger Hitze, bis sie schön dunkelgelb sind. Diese Portion giebt 30 Lebkuchen.

Nr. 11. Feinste Nürnberger runde Lebkuchen.

$^1/_2$ kg Zucker,
$^1/_2$ kg Mehl,
10 Eier,
$^1/_4$ kg geschälte und gemahlene Mandeln und 30 runde Oblaten.
$^1/_4$ kg feingehacktes Citronat,
1 große Messerspitze voll feiner Zimmet,
1 Messerspitze voll Nelken,
$^1/_2$ geriebene Citronenschale.



Zucker und Eigelb rührt man $^1/_4$ Stunde lang schaumig, fügt das Gewürze bei, dann schlägt man das Eiweiß zu Schnee, rührt es leicht darunter, rührt zuletzt das Mehl durch ein Sieb dazu und giebt auf jede runde Oblate 1 Eßlöffel voll von der Masse. Die Oblaten haben die Größe von ungefähr 10 cm im Durchmesser. Man setzt nun die kleinen Kuchen auf das Backblech, streicht sie schön glatt und bäckt sie dann bei gelinder Hitze. Sehr hübsch machen sie sich, wenn man sie,

sobald sie aus dem Ofen gezogen sind, in verschiedener Weise verziert, und der Abwechslung wegen immer nur wenige in der gleichen Art. Einige Kuchen glasiert man nur mit einem weißen Zuckerguß, andere wieder bestreut man über der weißen Glasur mit buntem Streuzucker (nicht zu voll); bei einigen Kuchen macht man mit rosa Streuzucker nur einen Rand ringsum auf die weiße Glasur, andere glasiert man gar nicht, man läßt sie hübsch hellbraun, legt aber in die Mitte eine runde Scheibe Citronat und rings um dasselbe geschälte Mandeln sternförmig. Letztere Art der Verzierung macht man vor dem Backen, die Glasuren aber bringt man sofort an, nachdem die Kuchen aus dem Ofen genommen und noch warm sind. Man macht die Glasur, indem man 125 g feinsten Puderzucker mit soviel Citronensaft mischt, bis man einen steifen Brei hat, den man einige Minuten lang glattrührt. Dann streicht man ihn mit einem Borstenpinselchen dünn über die noch heißen Kuchen, welche man nun in einem warmen Raume trocknen läßt.

Nr. 12. Guter brauner Honiglebkuchen.

1 kg Mehl,	4 g Zimmet,
1 kg Honig,	4 g Nelken,
250 g Butter,	30 g Pottasche.

Man stellt den Honig nebst Butter in einer Messingkasserolle über das Feuer, bis die Masse einigemal aufwallt, hebt sie dann vom Herd weg, rührt rasch Zimmet, Nelken und Mehl hinein, rührt alles recht glatt, läßt den Teig etwas abkühlen, giebt dann die Pottasche hinein, verarbeitet die Masse gut und stellt sie über Nacht in einen kühlen Raum. Andern Tags bestreicht man die Bleche mit Butter und siebt etwas Mehl fein darüber; dann wellt man die Teigmasse auf dem mehlbestäubten Backbrett kleinfingerdick aus, schneidet sie zu kleinen Kuchen, setzt diese dicht nebeneinander aufs Blech, aber handbreit vom Rande desselben, und schiebt es in den gut geheizten Backofen. Man darf diesen nicht zu oft öffnen, denn die Kuchen fallen gern zusammen, wenn zuviel Hitze entweicht; auch darf man beim Backen das Blech nicht drehen wie bei andern Kuchen. Wenn man glaubt, daß sie gar sind, schneidet man mit dem Messer vorn rasch ein kleines Stückchen ab; ist es innen porös wie Brot und nicht mehr teigig, so nimmt man die Kuchen aus dem Ofen und schneidet, da sie zusammengelaufen sind, die Stücke wieder einzeln rasch auseinander. Als Verzierung kann man vor

dem Backen kleine Scheibchen Citronat, sowie geschälte Mandeln in die Mitte und an die 4 Ecken eines jeden Kuchens legen.

Nr. 13. Schokoladenmuscheln.

8 Eiweiß,
$^1/_2$ kg Zucker,
$^1/_2$ kg gemahlene Mandeln,
250 g geriebene Schokolade, **nicht** Kakaopulver,
5 g Zimmet,
Saft und abgeriebene Schale von 1 Citrone,
2 Hände voll mit ebensoviel Zucker gemischtes Mehl zum Auswellen,
Eine Muschelform.

Das Eiweiß schlägt man zu Schnee, rührt diesen mit dem Zucker 1 Stunde lang, giebt Mandeln, Schokolade, Zimmet und Citrone hinzu, streut das mit Zucker vermischte Mehl auf das Backbrett, wirkt den Teig darauf recht gut aus, drückt kleine Stücke davon in die mit Zuckermehl bestreute Muschelform, setzt die gepreßten Muscheln auf ein mit Wachs bestrichenes Blech oder auf Oblaten und dann bäckt man sie bei gelinder Hitze nur ganz kurze Zeit.

Nr. 14. Freiesheimer Anisplätzchen.

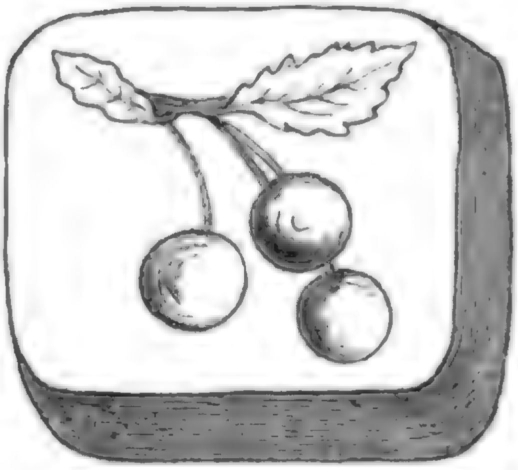
375 g Zucker,
5 Eier,
450 g Mehl,
1 Eßlöffel voll Aniskörner.

Zucker und Eier rührt man 1 Stunde lang, giebt das Mehl durch ein Sieb darunter, streicht ein heißgemachtes Kuchenblech leicht mit Wachs ab, wischt einmal mit Papier darüber und setzt, wenn das Blech wieder erkaltet und mit Anis bestreut ist, mit dem Theelöffel nußdicke Häufchen darauf; dieselben müssen in 3 cm Entfernung voneinandergesetzt werden, da sie sehr breit auslaufen. Man läßt sie über Nacht stehen, damit sie einen hübschen Absatz bekommen, und bäckt sie andern Tags im ziemlich heißen Ofen schön hellgelb; sie lassen sich in Blechbüchsen lange aufheben.

Nr. 15. Feines Weihnachtsanisgebäck (50 Stück).

$^1/_2$ kg feiner Zucker,
5 Eier,
30 g Butter,
2 Theelöffel voll Aniskörner,
50 g feingehacktes Citronat,
30 g feingehackte Pomeranzenschale,
1 abgeriebene Citronenschale,
1 Messerspitze voll feiner Zimmet,
$^1/_2$ kg Mehl (gut gewogen),
1 Päckchen Backpulver von Keim oder Ötker,
1 Mullbeutelchen voll Mehl zum Bestäuben der Formen,
Geschnitzte Holzformen (Brentenformen).

Man rührt die Butter glatt, giebt den feinen Zucker, nach und nach auch die Eier dazu, rührt dies 1 Stunde lang, giebt das Gewürze nebst dem gesiebten Mehl, mit dem man das Backpulver mischt, in die Masse, knetet auf dem mehlbestäubten Backbrett den Teig recht glatt, wellt einen Teil davon kleinfingerdick aus, legt ihn in größern Stücken auf die Holzformen, die man mit Mehl bestäubt hat, drückt mit der Hand den Teig in die Vertiefungen, damit es deutliche Abdrücke giebt, legt diese dann auf das Brett, taucht ein breites Messer in Mehl und schneidet die abgedrückten Bilder auseinander. Man bestäubt nun mit dem Mullläppchen Holzbretter mit Mehl, setzt die Anisstückchen darauf und läßt sie 2—3 Tage lang gut abtrocknen, wodurch die Bilder deutlich bleiben. Man bestreicht danach ein Backblech mit Butter, setzt die Stückchen darauf und bäckt sie bei guter Hitze blaßgelb. Wenn sie beim Durchbrechen innen porös wie Brot sind und keine dunklen Kränze mehr haben, sind sie gut. Man hebt sie mit einem breiten Messer vom Blech und bäckt dann den Rest. Das Gebäck macht man am besten schon einige Wochen bevor man es essen will; es ist nämlich anfänglich steinhart. Will man es rasch weich haben, so bringt man es aus einem recht kalten Raum gleich in die Nähe des Ofens.



Nr. 16. Gewöhnliches, billigeres Weihnachtsanisgebäck.

Man macht das vorstehende Rezept, aber ohne Citronat und Pomeranzenschale.

Nr. 17. Büdinger Sparanis (recht gut, nicht zu süß).

560 g Mehl,
250 g Zucker,
4 Eier,
Für 10 ₰ Backpulver zum Aufgehen,
1 hoher Theelöffel voll Aniskörner.

Die 4 Eier rührt man mit dem Zucker und dem Anis zu Schaum, siebt das Mehl hinein, welches man vorher mit dem zerdrückten Backpulver gut gemischt hat, wellt dann auf dem mehlbestäubten Brett die Masse kleinfingerdick aus, sticht mit einem

Blechförmchen oder einem Eierbecher kleine Plätzchen davon aus, setzt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie bei mittelstarkem Feuer schön hellgelb. Man kann statt Aniskörner auch die geriebene Schale einer Citrone zum Teig nehmen.

Nr. 18. Gebrannte Mandeln oder Haselnüsse.

½ kg mit einem Tuche abgeriebene Mandeln oder Hasselnüsse,	½ kg ganzer Zucker,
	4 g feiner Zimmet.

Die großen Zuckerstücke zieht man rasch durch kaltes Wasser und kocht sie auf offenem Feuer in einer Messingkasserolle; wenn man eine Gabel hineintaucht, herauszieht und gegen den daranhängenden Tropfen bläst, so muß er in Blasen davonfliegen; in diesem Falle hat die Zuckerbrühe genug gekocht. Man giebt nun die Mandeln nacheinander in die Masse und läßt dies unter stetem Rühren mit einem eisernen Spaten solange auf dem Feuer, bis die Mandeln allen Zucker aufgenommen haben; dann nimmt man den Topf vom Feuer, rührt solange, bis die Mandeln trocken sind, setzt den Topf wieder aufs Feuer, rührt die Mandeln nochmals, bis sie glänzen, schüttet sie dann auf eine flache Schüssel, mischt den Zimmet durch, solange sie noch heiß sind, und pflückt sie auseinander. Bei Haselnüssen läßt man den Zimmet weg.

Nr. 19. Pomeranzenbrötchen.

4 große Eier,	32 g feingewiegtes Orangeat,
½ kg feiner Zucker,	½ kg gutes Mehl.
32 g feingewiegtes Citronat,	

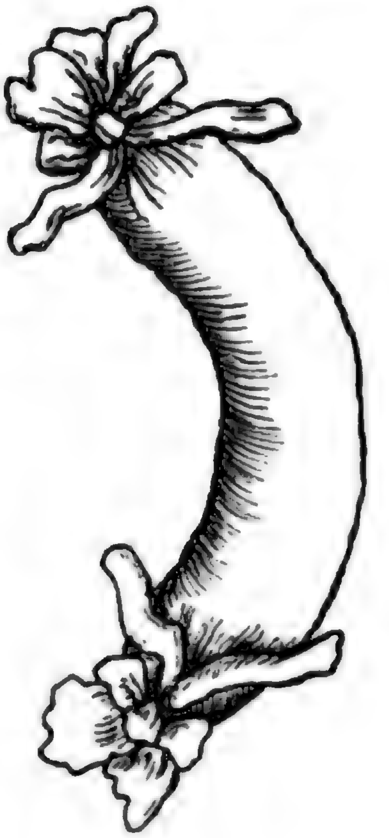
Eier und Zucker rührt man ½ Stunde lang, giebt das Übrige darunter, mengt es gut, formt 5 cm lange Brötchen daraus (wie Makronen), setzt diese auf Oblaten oder auch nur auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, läßt sie 1 Stunde lang stehen und bäckt sie in gelinder Hitze hellgelb.

Nr. 20. Quittenwürstchen.

5 schöne, große Quitten,	150 g geschälte und gemahlene Mandeln,
Soviel Zucker, wie die gekochten Quitten schwer sind,	40 g gehacktes Citronat,

30 g gehackte Pomeranzenschale,
1 Messerspitzchen voll feiner Zimmet,
1 Messerspitzchen voll feine Nelken,
1 gut gereinigter Schafsdarm.

Man wischt die Quitten mit einem saubern Tuche ab, vierteilt sie, setzt sie mit 1/2 *l* Wasser in einem sauber ausgekochten Topfe aufs Feuer, kocht sie weich, treibt sie durch ein Sieb, wiegt den Brei und auch die gleiche Menge Zucker ab, giebt diesen zur Masse, stellt sie wieder aufs Feuer und läßt sie unter stetem Rühren kochen, bis sie ganz dicklich und steif ist, sodaß sie nicht mehr auseinanderfließt. Darauf giebt man Mandeln, Citronat, Pomeranzenschale, Zimmet und Nelken dazu, drückt die Füllung mittels eines kleinen Trichters in den Schafsdarm und teilt diesen mittels feinen Bindfadens in lauter kleine, fingerlange Würstchen ab, welche man auf Schreibpapier legt und etwas trocknen läßt. Bevor man sie mit anderm Dessert vermischt zu Tisch giebt, bindet man an die Wurstendchen kleine Schleifen von bunten Seidenbändern.



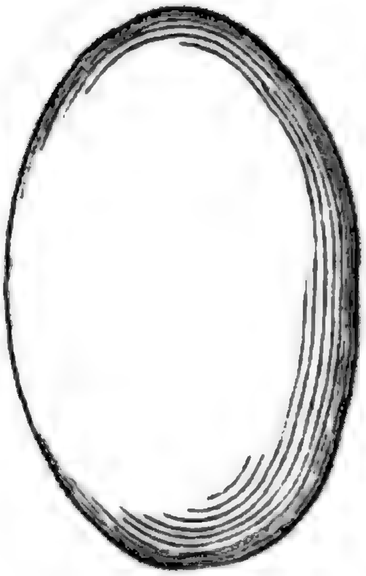
Nr. 21. Nußmakronen.

6 Eiweiß,
1/2 kg Zucker,
1/2 kg auf der Reibmaschine gemahlene Nußkerne.

Man schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt es mit dem Zucker 1/2 Stunde lang, giebt die Nüsse darunter, setzt mit dem Theelöffel kleine Häufchen auf ein mit Oblaten belegtes Backblech und bäckt sie bei sehr schwachem Feuer hellgelb.

Nr. 22. Vorzügliche Makronen von Mandeln (ungefähr 50 Stück).

230 g geschälte und geriebene süße Mandeln,
230 g feiner Zucker,
2 Eiweiß,
50 g feingewiegtes Citronat,
20 g feingewiegte Pomeranzenschale,
6 große Oblaten (in Tafeln).



Man schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt diesen mit dem Zucker 1/4 Stunde lang, giebt das Gewürze hinein, formt mit der Hand kleine fingerdicke längliche Brötchen aus der Masse, setzt sie auf das mit Oblaten belegte Backblech und schiebt sie in den Backofen; derselbe darf kaum warm sein, denn die Makronen müssen mehr trocknen als backen, sonst fließen sie auseinander. Sobald sie hellgelb sind, nimmt man sie aus dem Ofen und schneidet die rings hervorstehenden Oblaten ab. Die Makronen halten sich in Glas- oder Blechdosen monatelang.

Nr. 23. Wespennester oder Mandelhäufchen (sehr fein).

5 Eiweiß,
1/2 kg feiner Zucker,
1/2 kg Mandeln.

Man schält die Mandeln, schneidet sie auf dem Brett der Länge nach in feine Scheibchen, schlägt dann das Eiweiß zu Schnee, rührt es leicht 1/4 Stunde lang mit dem Zucker, giebt die Mandeln dazu, belegt ein Backblech mit Oblaten, setzt mit dem Theelöffel kleine Häufchen von der Masse auf die Oblaten und bäckt sie im sehr wenig heißen Ofen hellgelb.

Nr. 24. Schokoladenschäumchen.

6 Eiweiß,
1/2 kg feiner Zucker,
60 g nicht entölter Kakao,
Der Saft von 1 Citrone.

6 Eiweiß werden mit dem Zucker, dem Citronensaft und dem Kakao solange gerührt, bis die Masse steif ist, dann belegt man ein Backblech mit großen Oblaten, setzt mit dem Theelöffel kleine Häufchen darauf und auf jedes derselben 1 geschälte Mandel und bäckt sie im sehr kühlen Ofen. Das Eiweiß darf nicht zu Schnee geschlagen werden.

Nr. 25. Feine Pfeffernüsse.

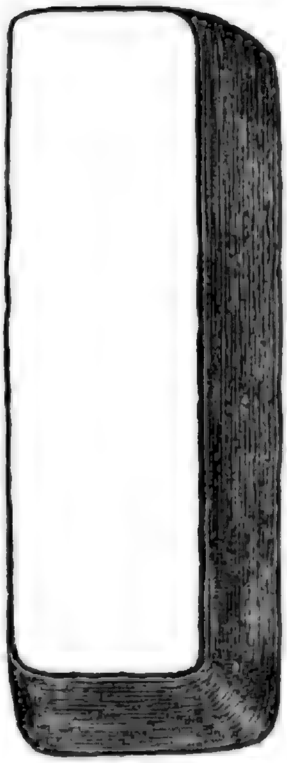
1/2 kg trockenes, gesiebtes Mehl,
1/2 kg feiner Zucker,
4 große oder 5 kleinere Eier,
Die abgeriebene Schale von 1 Citrone,
80 g feingeschnittenes Citronat,
1/2 geriebene Muskatnuß,
8 g feiner Zimmet,
1 Messerspitze voll feine Nelken,
1 Messerspitze voll feiner Pfeffer.

Digitized by Google

Alles, mit Ausnahme des Mehls, rührt man 20 Minuten lang zusammen, dann siebt man das Mehl hinein, knetet die Masse gut in der Schüssel, bestreut ein Backbrett mit gesiebtem Zucker, wellt die Masse mit dem mehlbestäubten Wellholz halbfingerdick aus und sticht mit einem stets in Mehl getauchten kleinen Likörglas runde Plätzchen daraus. Man erhitzt im Backofen ein Kuchenblech, streicht weißes Wachs darauf, wischt leicht mit Papier darüber hin, läßt es kalt werden, setzt die Plätzchen darauf, läßt sie über Nacht stehen, dreht sie am andern Tage auf die andere Seite und bäckt sie bei mittlerer Hitze. Man probiert erst eins, bevor man sie aus dem Ofen nimmt; sobald beim Durchbrechen das Innere porös wie Brot ist und keine teigigen Stellen mehr zu sehen sind, sind sie gar. Man hebt sie am besten in Blechbüchsen auf, sie halten sich monatelang.

Nr. 26. Mandelfinger (sehr gut und ausgiebig).

250 g Kochzucker,
250 g feiner weißer Zucker,
6 große Eier und 1 kleineres,
375 g ungeschälte, geschnitzelte Mandeln,
½ kg Mehl,
1 Messerspitze voll Zimmet,
1 Messerspitze voll Nelken,
30 g feingewiegte Pomeranzenschale,
50 g feingewiegtes Citronat,
Die abgeriebene Schale von ½ Citrone,
Ein mit großen Oblaten belegtes Backblech.



Man rührt 6 Eier mit dem Zucker glatt, giebt Mandeln und Gewürze hinein, zuletzt siebt man das Mehl unter stetem Rühren darunter, verarbeitet die zähe Masse gut in der Schüssel und giebt sie auf ein mit Oblaten belegtes Blech. Man muß sie mit Hilfe von 2 Gabeln auseinanderzerren, sodaß man zuletzt einen kleinfingerdicken Kuchen vor sich hat. Diesen bestreicht man dann auf der ganzen Oberfläche mit dem kleinern zerschlagenen Ei, schiebt ihn gleich in den gut, aber nicht zu stark geheizten Backofen, dreht ihn nach ¼ Stunde auch einmal rasch und nach 25—30 Minuten, wenn er eine schöne hellbraune Farbe hat und beim Anschnitt innen ganz porös wie Brot ist, nimmt man ihn heraus. Man zerschneidet nun den Kuchen sofort, ehe er abkühlt, mit einem breiten scharfen Messer möglichst schnell in fingerlange und -breite Stückchen; zuvor muß man aber mit dem

Messer einmal darunter hinfahren, für den Fall, daß er etwas festsitzt. Nachdem die Mandelfinger erkaltet sind, kann man sie wochenlang in Blechbüchsen aufheben. Sie werden rasch weich, wenn man sie an der Luft stehen läßt, und noch rascher, wenn man sie aus dem kalten Raum in die Nähe des Ofens bringt.

Nr. 27. Gefüllte Plätzchen.

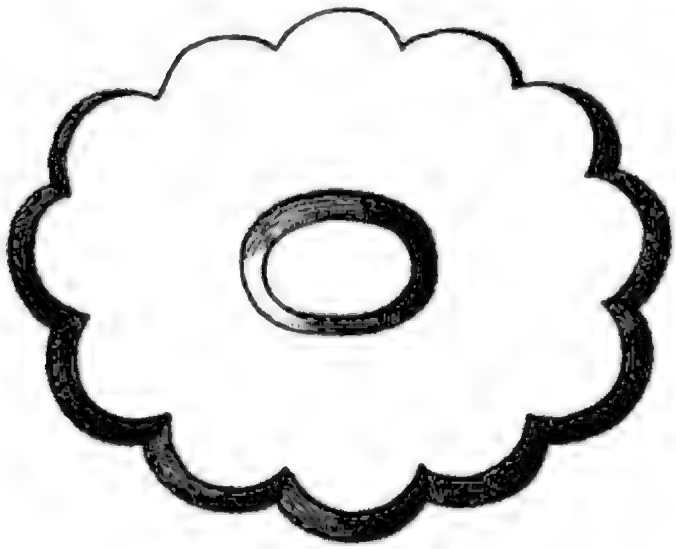
190 g Butter,
120 g feiner Zucker,
330 g Mehl,
2 Eier,
1 kleines Glas voll steife Gelee oder Marmelade.

Butter, Zucker, Mehl und ein Ei hackt man auf dem Backbrett mit einem breiten Messer gut durcheinander, knetet die Masse dann mit der Hand, wellt den Teig strohhalmdick aus, taucht ein Wasserglas in Mehl, sticht damit runde Plätzchen aus, setzt diese auf ein mit Butter leicht abgeriebenes Backblech, bestreicht sie mit zerschlagenem Ei und bäckt sie bei sehr gelindem Feuer schön goldgelb. Sie werden erst gefüllt, bevor sie gegessen werden. Man bestreicht ein Plätzchen auf der untern Seite mit Eingemachtem, klappt ein anderes mit der untern Seite darauf und so kleben sie zusammen.

Nr. 28. Weihnachtsbuttergebäck (100 Stück).

1/2 kg frische Butter,
1/2 kg feiner Zucker,
2 Eßlöffel voll süßer Rahm,
4 Eier,
Die abgeriebene Schale von 1/2 Citrone,
Ungefähr 1 kg trockenes, gesiebtes Weizenmehl.

Man rührt die Butter glatt (geschmolzen darf sie nicht werden), giebt den Zucker, nach und nach auch die Eier und Citronenschale, sowie die Hälfte des Mehls hinein, rührt es glatt und verarbeitet dann die Masse auf dem Backbrett mit den Händen, wobei man noch soviel von dem Mehl mit unterknetet, bis es eine zarte, glatte Masse ist, welche sich leicht auswellen läßt. Man läßt sie in einem kühlen Raume etwas ruhen,

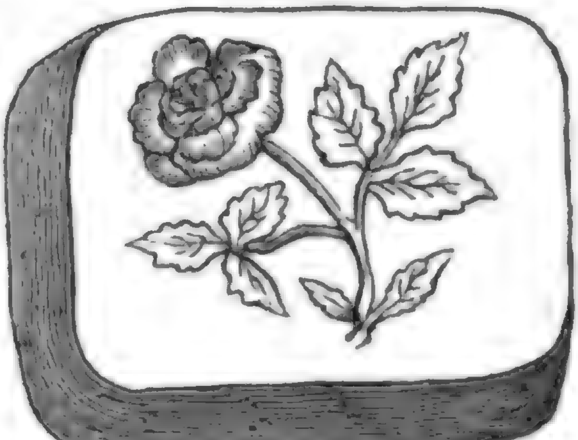


ungefähr 1 Stunde lang, streut wieder Mehl dicht auf das Brett und wellt die Masse partieenweise gut strohhalmdick aus, häufig Mehl unterstreuend, sonst hängt sie an. Man taucht Blechförmchen in Mehl und sticht damit Figuren aus dem Teig, setzt diese auf mehlbestäubte Holzbretter und bäckt sie andern Tags auf Blechen, nachdem man sie mit zerschlagenem Ei bestrichen hat, bei mäßigem Feuer schön goldgelb.

Nr. 29. Brenten (feinstes Weihnachtsgebäck).

1/2 kg geschälte Mandeln,
1/2 kg Puderzucker,
60 g Mehl,
3/4 Weinglas voll Rosenwasser (für 5 ₰),
1 Ei,
3 Eßlöffel voll in 1/2 Tasse voll heißem Wasser gelöster Puderzucker zur Glasur,
Schön geschnitzte Holzformen.

Man schält die Mandeln, giebt sie durch die Reibmaschine und stößt sie nach und nach auch noch im Mörser recht fein. Dann giebt man in eine Messingkasserolle das Rosenwasser, 1/2 kg Puderzucker, 1 Ei und die Mandeln nebst Mehl, stellt die Kasserolle auf gelindes Feuer und rührt und verarbeitet die Masse, bis sie so weich wird, daß sie sich ballen läßt, aber nur ganz kurze Zeit, da sie kaum warm sein darf. Dann giebt man sie sofort auf eine Porzellanplatte, wo man sie abkühlen läßt, während man sie fortwährend mit dem Kochlöffel zusammendrückt und bearbeitet, damit sie nicht bröcklig wird. Nun giebt man Mehl in ein Mullläppchen und schüttelt dies über die wieder getrockneten und sauber ausgebürsteten Holzformen, damit der Teig nicht anhängt, wellt eine Handvoll von



demselben auf dem mehlbestäubten Backbrett kleinfingerdick aus, legt ihn auf die Holzform und drückt ihn mit der Hand fest, damit die Vertiefungen gut ausgefüllt werden. Dann dreht man die Form um, damit der Teig herausfällt, und schneidet mit einem breiten Messer, das man in Mehl taucht, die einzelnen Bildchen auseinander. Die Abfälle giebt man wieder zur Masse. Man legt die kleinen Brenten auf mehlbestäubte Holzbretter und stellt sie 3—4 Tage lang ruhig hin, damit sie auf der obern Seite gut abtrocknen und die Figuren

beim Backen nicht zerfließen. Man setzt sie dann auf ein vorher heißgemachtes, mit Wachs bestrichenes und dann wieder mit Papier leicht abgewischtes Backblech und bäckt sie bei sehr gelinder Wärme hellgelb. Wenn sie aus dem Ofen genommen sind, bestreicht man sie sofort mit steifem Zuckerwasser (aber nicht zuviel), damit sie glänzend werden. Nachdem sie gut getrocknet und ganz erkaltet sind, hebt man sie in Blechbüchsen auf; sie sind nach Monaten noch sehr gut, aber steinhart; wenn man sie weich haben will, giebt man sie offen in einen kalten Raum und dann aus diesem in die Nähe des Herdes oder Ofens. Diese Portion giebt je nach der Größe der Formen 50—70 Stück.

Nr. 30. Vorzügliche Weihnachtszimmetsterne (60 Stück).

- $^1/_2$ kg feiner Puderzucker,
- $^1/_2$ kg Mandeln,
- 6 Eiweiß,
- 4 g Zimmet,
- Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone,
- Ein Blech in Sternform zum Ausstechen.

Man wäscht die Mandeln und reibt sie auf der Reibmaschine, bestreicht das heißgemachte Backblech mit weißem Wachs und wischt mit sauberm Papier leicht darüber hin. Dann schlägt man das Eiweiß zu Schnee, rührt Zucker und Citronenschale $^1/_4$ Stunde lang damit, rührt auch den Zimmet dazu, schöpft 4 Eßlöffel voll von der Masse in eine Tasse und stellt dies für die Glasur zurück. Die übrige Masse mischt man gut mit den gemahlenen Mandeln, siebt Mehl fein auf das Backbrett, wellt den Teig thalerdick aus, sticht mit der stets in Mehl zu tauchenden Blechform Sternchen aus dem Teig, setzt diese auf das mit Wachs bestrichene Blech, streicht mit einem kleinen Borstenpinsel die zurückbehaltene Glasur über die Sternchen und bäckt diese gleich bei sehr gelindem Feuer, bis sich beim Durchbrechen keine dunklen Stellen mehr zeigen und das Innere gleichmäßig porös ist. Sie dürfen beim Backen auf der Glasur kaum cremefarbig werden, daher muß man für möglichst wenig Hitze sorgen. Sie lassen sich lange aufheben; wenn man sie weich haben will, stellt man sie einige Stunden lang recht kalt und nachher an den Ofen.

Nr. 31. Pralinés.

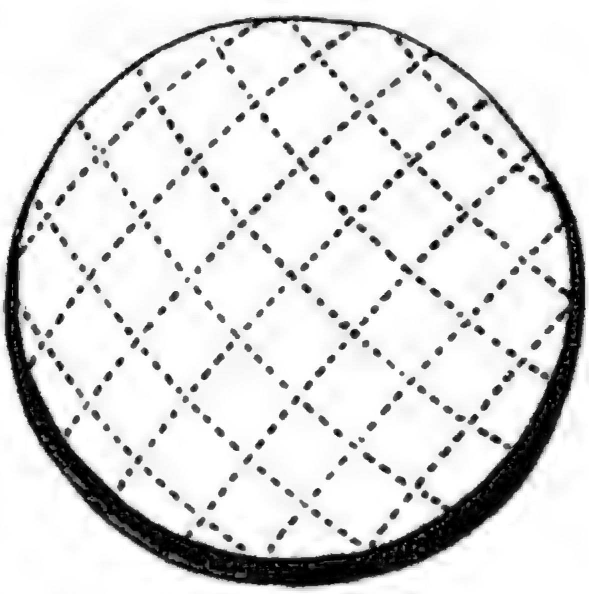
1 kg feiner Zucker,
4 Eiweiß,
65 g nicht entölter Blockkakao,
1 Theelöffelchen voll Rosenwasser oder Amygdamarin aus der Apotheke (Mandelgeschmack).

Man rührt den Zucker mit Eiweiß und Gewürze, knetet alles tüchtig zu einer glatten Masse, formt mit der Hand kleine runde Kügelchen (wie Nüsse) daraus und überzieht diese auf folgende Weise mit Schokolade: man stellt Wasser in einem kleinen Blechtopfe auf Spiritus und wenn es kocht, giebt man den Kakao in kleinen Stücken in eine Tasse und setzt diese ins kochende Wasser; sobald der Kakao geschmolzen ist, giebt man rasch nach und nach die Kügelchen hinein, wendet sie mit 2 Gabeln um und hebt sie sofort wieder heraus, setzt sie nebeneinander zum Trocknen auf weißes festes Papier und hebt sie dann in Schachteln auf.

Nr. 32. Englische Biskuits.

2 ganze Eier,
1 Eiweiß,
125 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin,
75 g frische Butter,
12 g in 3 Eßlöffeln voll lauer Milch gelöstes Hirschhornsalz oder 1 Päckchen Backpulver,
Ungefähr 450 g Mehl.

Die Butter rührt man erst glatt und dann mit dem Zucker, den Eiern und Vanillin $1/_4$ Stunde lang, giebt das Hirschhornsalz hinzu und siebt soviel Mehl hinein, daß es wie ein dicker Nudelteig wird. Nun streut man Mehl auf das Nudelbrett, wellt den Teig mit dem Wellholz strohhalmdick aus, drückt ein Reibeisen darauf ab, sticht mit einem in Mehl getauchten Wasserglas runde Plätzchen davon aus, setzt diese auf ein leicht mit Butter abgestrichenes Backblech und schiebt es bei mäßiger Hitze in den Ofen. Wenn die Plätzchen unten hellgelb sind, sind sie gar. Sie lassen sich in Blechgefäßen lange aufheben.



Nr. 33. Offsteiner Cakes.

70 g Butter,	250 g mit $^1/_2$ Stange Vanille gestoßener und gesiebter Zucker.
6 Eier,	
750 g Mehl,	

Man rührt die Butter glatt, giebt Zucker und nach und nach die Eier hinzu, siebt unter Rühren auch das Mehl hinein und knetet die Masse tüchtig auf dem mehlbestreuten Backbrett. Dann wellt man sie strohhalmdick aus, drückt ein Reibeisen darauf ab, sticht mit einem in Mehl getauchten Wasserglas runde Plätzchen daraus, setzt diese auf ein mit Butter dünn bestrichenes Backblech und schiebt sie in den gelinde geheizten Ofen; wenn sie unten hellgelb werden, sind sie gut. Sie lassen sich lange aufheben und sind besonders zu Wein eine angenehme Zugabe.

Nr. 34. Achener Biskuits (sehr ausgiebig und gut).

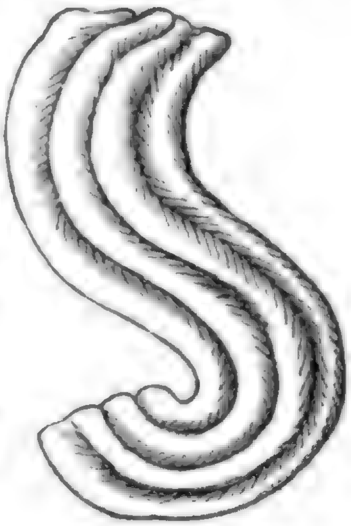
$^1/_2$ kg Zucker,	600 g Mehl für gleich und 500 g für später,
4 ganze Eier,	1 großes Päckchen Vanillin.
15 g in 1 Tasse voll lauer Milch gelöstes Hirschhornsalz,	

$^1/_2$ kg Zucker wird mit 4 Eiern 1 Stunde lang gerührt; unterdessen löst man das Hirschhornsalz in Milch auf, giebt es nebst Vanillin unter die Masse und siebt unter Rühren 600 g Mehl dazu. Dieser Teig muß nun 24 Stunden lang ruhen. Andern Tags mischt man noch 500 g Mehl nach und nach unter die Masse, giebt sie auf das mit Mehl bestreute Backbrett, wellt sie gut strohhalmdick aus und sticht mit einem Eierbecher runde Plätzchen davon aus, welche man sogleich auf mit Butter bestrichene Bleche setzt und bei gelinder Hitze hellgelb bäckt. Nach 10 Minuten sieht man rasch einmal nach ihnen; zu bald und zu oft darf man die Backofenthüre nicht öffnen, sonst fallen die Plätzchen zusammen; sie brauchen zum Backen ungefähr $^1/_4$ Stunde. Sie sind sehr gut zu Wein und lassen sich lange aufheben.

Nr. 35. Spritzgebackenes (sehr ausgiebig, gut zu Wein).

250 g Butter,	4 Eier,
250 g mit 5 cm Vanille gestoßener und gesiebter Zucker,	625 g Mehl.

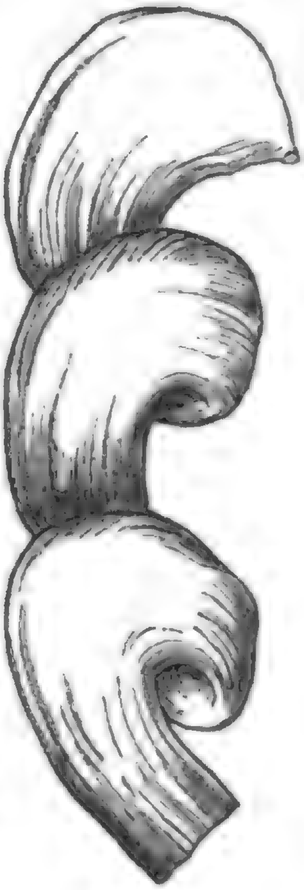
Man rührt die Butter glatt, dann den Vanillezucker darunter, nach und nach auch die Eier und siebt unter Rühren das Mehl hinein. Nachdem der Teig tüchtig verarbeitet ist, füllt man ihn nach und nach in die Konfektspritze, drückt ihn hindurch auf das mit Mehl bestäubte Backbrett und schneidet dann mit einem mehligen Messer die langen Streifen in kürzere Stückchen, denen man beim Setzen auf die butterbestrichenen Backbleche noch allerlei Biegungen geben kann. Man bäckt sie bei mäßiger Hitze dunkelgoldgelb. Sie lassen sich lange aufheben.



Nr. 36. Hobelspäne.

4 Eier,
Feiner Zucker im Gewicht der Eier,
Ebensoviel Mehl,
1 Handvoll geschälte und länglich geschnittene Mandeln,
1 dreifingerdickes rundes Holz zum Aufwickeln der Späne.

Man rührt Zucker und Eier $^1/_4$ Stunde lang schaumig, siebt das Mehl, stets rührend, dazu, bestreicht ein Kuchenblech, das sehr sauber sein muß, leicht mit Butter, streicht mit einem breiten Messer die Masse so dünn wie ein Messerrücken auf das ganze Blech, streut die Mandeln darüber (doch können diese auch wegbleiben) und bäckt die sehr schnell gar werdende Masse im wenig geheizten Ofen schön hellgelb. Nun muß man zu zweit sein, denn das Folgende muß blitzschnell geschehen. Eine Person zieht das Blech halb aus dem Ofen und schneidet zweifingerbreite Streifen aus den dünnen Kuchen, während die andere die geschnittenen Streifen sofort schräg um das Holz wickelt und als Hobelspäne wieder abstreift. Sobald die dünnen Kuchen sich nur ein wenig abkühlen, lassen sie sich nicht mehr wickeln, sie sind dann steif und springen. Die Hobelspäne sind besonders gut zu Eis, müssen aber fest verschlossen aufbewahrt werden, sonst werden sie feucht. Das Wickelholz kann ein dicker Kochlöffelstiel sein.



Nr. 37. Nürnberger Schmalzgebäck (recht gut und billig).

$^1/_2$ kg Schweineschmalz,
1 Citrone,
3 Eier,
1 Gläschen voll Arak,
2 Kaffeelöffel voll Zimmet,
$^1/_2$ kg feiner Zucker,
1 kg Mehl (ungefähr).

Man thut am besten, sich das Schmalz selbst auszulassen, indem man Fett in kleine Würfel schneidet, in einer Bratpfanne auf den Herd stellt und bei gelindem Feuer unter zeitweiligem Umrühren braten läßt, bis alles Fett ausgelaufen und der Rückstand blaßgelb ist. Dann giebt man alles auf ein Sieb und drückt den Rückstand noch recht fest aus. Nun läßt man das klare Schmalz erst erkalten; es ist weiß wie Schnee. Man wiegt es, rührt es alsdann 1 Stunde lang zu Schaum, giebt die abgeriebene Schale, sowie den Saft der Citrone unter Rühren dazu, nach und nach auch die Eier, dann Arak, Zimmet und Zucker; zuletzt siebt man das Mehl unter stetem Rühren hinein. Man verarbeitet und knetet die Masse gut, stellt sie über Nacht hin, wellt sie am andern Tage auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett kleinfingerdick aus, sticht davon mit in Mehl getauchten Blechformen kleine Figuren aus, legt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Wenn sie unten hellgelb und innen porös sind, nimmt man sie aus dem Ofen und bestreut sie, noch heiß, mit einer Mischung von Zucker und Zimmet.

Nr. 38. Essigbusserl.

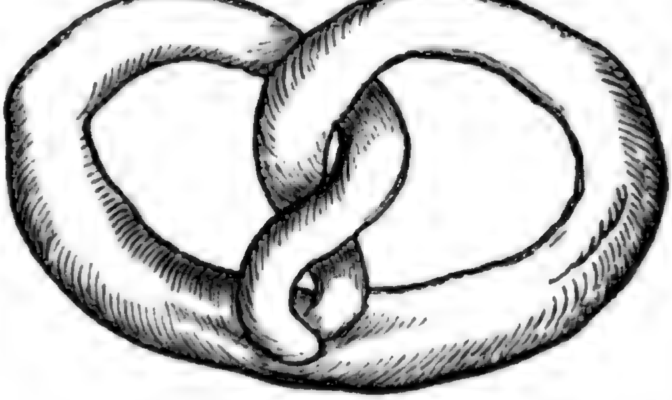
280 g Zucker,
2 Eiweiß,
2 Eßlöffel voll Essig,
280 g grobgeschnittene Haselnüsse.

Man rührt Zucker, Eiweiß und Essig 1 Stunde lang, giebt die Haselnüsse hinzu und setzt mit dem Theelöffel kleine Häufchen davon auf ein mit Wachs bestrichenes und wieder mit Papier abgewischtes Backblech. Dann bäckt man sie im ganz gelinde geheizten Ofen.

Nr. 39. Verwendung von Eigelb zu Bretzelchen.

250 g Mehl,
60 g feiner Zucker,
125 g Butter,
4 Eigelb,
Der dritte Teil einer geriebenen Citronenschale,
2 Theelöffel voll Arak.

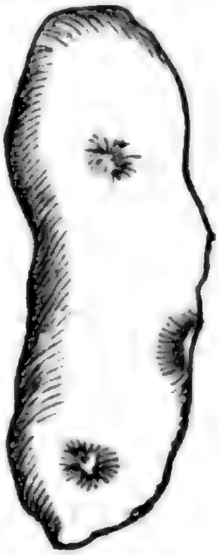
Man hackt alles zusammen mit Ausnahme von 1 Eigelb mit einem breiten Messer auf dem Backbrett zu kleinen Knöllchen, knetet diese dann mit der Hand zu einem glatten Teig, nimmt nußdicke Stückchen davon, streut Mehl unter und rollt sie mit beiden Handflächen auf dem Brett, bis sie so lang und dünn wie ein Bleistift sind. Man legt sie nun in die Form von Bretzelchen, giebt sie auf ein mit wenig Butter bestrichenes Backblech, bestreicht sie mit dem zurückbehaltenen Eigelb und bäckt sie in mäßiger Hitze gelb.



Nr. 40. Marzipankartoffeln.

$^1/_2$ kg geschälte, gemahlene und gestoßene Mandeln (möglichst fein),
$^1/_2$ kg Puderzucker,
1 mittelgroßes Weinglas voll Rosenwasser aus der Apotheke,
1 Eßlöffel voll Kakaopulver und 1 Löffel voll Zucker zum Bestäuben.

Man giebt Zucker, Rosenwasser und Mandeln in einer Messingkasserolle auf schwaches Feuer, rührt solange darin, bis sich die Masse nach kurzer Zeit leicht ballen läßt, und knetet sofort, solange sie noch warm ist, mit der Hand kleine Kartoffeln davon. Die kleinen Löcher, welche Kartoffeln gewöhnlich haben, macht man mit einem Hölzchen. Wenn alle Kartoffeln fertiggeformt sind, wälzt man sie in Kakao und Zucker, wodurch sie ein erdiges Aussehen bekommen, legt sie dann auf sauberes Schreibpapier und trocknet sie an freier Luft; gebacken werden sie nicht. Diese Kartoffeln sind ein niedliches Weihnachtsgeschenk, wenn man sie kurz vorher in kleine Säckchen von feiner grauer Leinwand füllt, dieselben oben mit einem roten Seidenbändchen zubindet und auf jedes Säckchen das Wort „Mauskartoffeln“ mit der Jahreszahl darunter schreibt.



Nr. 41. Guter Zuckerguß für Kleingebäck.

250 g nochmals gestoßenen und gesiebten Puderzucker rührt man mit soviel Citronensaft, bis es einen steifen Brei ergiebt; diesen

rührt man solange und immer nach einer Richtung, bis er hübsch glatt ist (ungefähr 10 Minuten lang), und streicht ihn gleich auf das Backwerk, sowie es heiß aus dem Ofen kommt. Wer es liebt, kann auch Rosenwasser statt Citronensaft nehmen. Der Guß trocknet an der Luft und kommt nicht in den Ofen.

Nr. 42. Nuga (Schokoladenschnitte).

- 250 g geriebene Schokolade (nicht Kakaomasse),
- 125 g gemahlene Mandeln,
- 125 g in kleine Scheibchen geschnittene Mandeln,
- 100 g feingehacktes Citronat (darf fehlen),
- 250 g Zucker (in Stückchen),
- 5 Eßlöffel voll Wasser.

Man giebt Schokolade, Mandeln und Citronat in eine Schüssel, kocht 250 g Zucker mit 5 Eßlöffeln voll Wasser in einem kleinen Topfe auf, gießt das kochende Zuckerwasser über die Masse, rührt alles gut durcheinander, bestreicht eine Springform mit feinem Mandelöl (noch besser belegt man sie doppelt mit großen Oblaten), giebt die Masse hinein und legt obendarauf recht fest wieder Oblaten. Dies wird nun nicht gebacken, sondern getrocknet, dann gestürzt und in kleine, 2 cm breite, längliche Schnitten geteilt.

Nr. 43. Feine kleine Zimmetwaffeln.

- 250 g Butter,
- 250 g Zucker,
- 8 g feiner Zimmet,
- 3 Eier,
- 300 g Mehl (ungefähr).

Man rührt die Butter glatt, giebt den Zucker, nach und nach auch die Eier dazu, dann Zimmet und Mehl. Aus dieser Masse, welche recht geschmeidig sein muß, formt man mit mehlbestäubter Hand kleine nußgroße Bällchen, macht das Waffeleisen (für Zimmetwaffeln hat man besondere Eisen) heiß, streicht mit einer frischen Speckschwarte über beide Hälften, legt ein Bällchen in die Mitte, drückt das Eisen langsam zusammen und bäckt die Waffeln auf gelindem Holzfeuer in einigen Augenblicken gelb; das Eisen dreht man während des Backens eimal um, damit auch die obere Waffelseite bäckt. Sowie die Waffeln herausgehoben sind, kann man sie um ein rundes Holz wickeln, wenn man sie rund haben will, andernfalls läßt man ihnen ihre Form.

Torten und feinere Kuchen ohne Hefe.

Nr. 1. Rasch gebackener Obstkuchen (für 5—6 Personen).

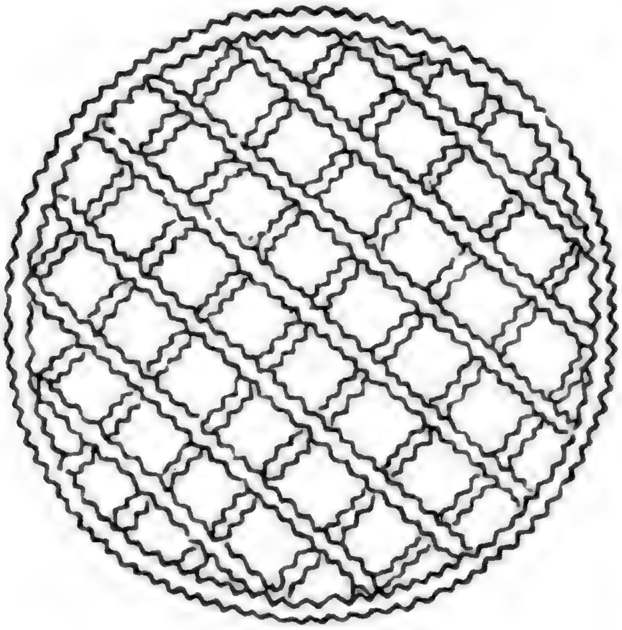
60 g frische Butter,
2 Eßlöffel voll Wasser, aber noch besser Arak,
125 g feiner Zucker,
250 g Mehl,
1 Ei,
1 mittelgroße Schüssel voll Äpfelschnitzchen, Zwetschen oder sonstiges Obst.

Man giebt das Mehl auf ein Nudelbrett und in die Mitte des Mehls das Ei nebst Wasser oder Arak, giebt die Butter dazu und obendarauf den Zucker. Alles zusammen wird nun mit einem großen Messer feingehackt und durcheinandergemischt. Dann knetet man es rasch mit der Hand, streut frisches Mehl unter und wellt es mit dem mehlbestäubten Wellholz strohhalmdick aus, legt den Teig auf ein mit Butter oder Schmalz bestrichenes Backblech und drückt ringsum die Masse ein wenig in die Höhe, damit es einen kleinen Rand giebt. Bei sehr saftigem Obst streut man nun 2 Hände voll Weckmehl auf den Kuchen und setzt dann das Obst recht dicht auf. Bei Äpfeln ist es nicht nötig, Weckmehl zu streuen. Der Kuchen wird im gut geheizten Ofen solange gebacken, bis er auf der untern Seite schön goldgelb und das Obst weich ist. Zucker streut man erst vor Tisch darüber. Gekerntes Obst wird mit der innern Seite nach oben auf den Kuchenteig gesetzt.

Nr. 2. Guter Äpfelgitterkuchen (für 12 Personen, fein).

$^1/_2$ kg Mehl,
250 g frische Butter,
2 Eier,
4 Eßlöffel voll saurer Rahm,
200 g feiner Zucker,
2 Eßlöffel voll Arak (darf fehlen),
1 *l* feiner Äpfelbrei, mit 1 Glas voll Wein gekocht, durchgetrieben und mit 100 g gewaschenen Korinthen gemischt,
1 Ei zum Bestreichen des Kuchens.

Man muß vor allen Dingen den Äpfelbrei fertigmachen. Dann rührt man die Butter glatt, giebt Zucker, nach und nach die 2 Eier, Rahm, Arak, zuletzt das Mehl hinzu und verarbeitet alles auf einem mehlbestäubten Backbrett mit der Hand rasch zu einer zarten Masse. Nun läßt man den Teig 1 Stunde lang in einem kühlen Raume stehen, wellt ihn, nachdem man Mehl untergestreut hat, auf dem Brett strohhalmdick aus, legt ihn auf ein sehr großes Tortenblech, schneidet ringsum ab, was vorsteht, knetet den Rest des Teigs nochmals und wellt ihn wieder aus, teilt ihn mit dem Kuchenrädchen in fingerbreite Streifen, zerklopft 1 Ei, bestreicht damit den Rand des Kuchens, legt die Teigstreifen auf den Rand, bestreicht sie auch mit Ei und legt noch einen Streifen auf den untern. Dann streicht man mit dem Löffel die Äpfelmasse über den Kuchen, aber nicht über den Rand. Nun wird der Rand wieder mit Ei bestrichen und man legt schräg über den Äpfelbrei ebenfalls schmale Streifen, bestreicht diese mit Ei und setzt quer über sie nochmals Streifen, sodaß es Karreaus giebt. Hierauf setzt man ringsum, wenn der Teig reicht, einen dritten Streifen, bestreicht ihn mit Ei und bäckt die Torte bei guter Hitze. Der Äpfelbrei muß handlau sein, bevor man ihn auf den Teig giebt. Wenn die Streifen oben sich rascher bräunen sollten, als der Bodenteig auf der untern Seite hellgelb wird, so bedeckt man die Torte mit weißem Schreibpapier; sie ist gar, wenn sie auf der untern Seite schön goldgelb wird; man dreht die Form wohl auch einmal, falls der Backofen auf einer Stelle heißer sein sollte als auf der andern. Die Torte hält sich einige Tage lang frisch; Zucker siebt man erst vor Tisch darüber.



Im Sommer muß man den Teig an einem kühlen Orte, am besten im Keller, machen.

Im Frühjahr, wenn die Äpfel zur Neige gehen, kann man sich einen Ersatz dafür schaffen, indem man die feinen, getrockneten, weißen Äpfelschnitzen mit Wasser und Wein, Zucker und Zimmet weichkocht, durch ein Sieb treibt und mit Korinthen mischt. Im Kuchen schmeckt dieser Brei wie von frischen Äpfeln.

Nr. 3. Guter Obstkuchenbutterteig (für Obst jeder Art).

260 g Mehl (ungefähr),
70 g Butter,
65 g feiner Zucker,
2 Eier,
1 Eßlöffel voll Arak oder Rum,
Die abgeriebene Schale von 1/3 Citrone,
2 Eßlöffel voll süßer Rahm,
150 Zwetschen oder 1 1/2 kg Kirschen, oder ebensoviel Mirabellen, oder auch 1 guter Suppenteller voll Äpfelbrei mit Korinthen.

Man giebt das Mehl auf das Backbrett, hackt mit einem breiten Messer die Butter und auch den Rahm, Arak, Zucker und 1 1/2 Ei darunter (1/2 Ei hebt man zum Bestreichen auf), knetet an einem kühlen Orte die Masse mit der Hand rasch zu einem glatten Teig, läßt ihn 1 Stunde lang ruhen, streut Mehl auf das Kuchenbrett und wellt den Teig strohhalmdick aus. Sodann bestreicht man eine Tortenform (Springform) oder ein Backblech mit Butter, legt den Teig darauf, macht ringsum einen erhöhten Rand, bestreicht diesen mit dem halben Ei und belegt die Torte dicht mit Obst. Bei Zwetschen, Kirschen oder Mirabellen, welche gekernt und mit der Innenseite nach oben aufgesetzt werden müssen, siebt man 2 Hände voll getrocknetes und gemahlenes Milchbrot oder Zwieback über den Teig, bevor man ihn mit Obst belegt, damit der Saft aufgesogen wird. Man bäckt die Torte bei ziemlicher Hitze; wenn sie auf der untern Seite schön goldgelb und das Obst weich wird, ist sie gar. Man schiebt sie auf eine Kuchenplatte und bestreut sie erst vor Tisch mit Zucker. Das Obst darf nicht eiskalt sein, wenn es auf den Teig kommt. Der Kuchen reicht für 5—6 Personen.

Nr. 4. Großmutterstorte (die feinste, für 10—12 Personen).

Zum Bodenteig.

260 g Mehl,
70 g frische Butter,
65 g Zucker,
1 1/2 Ei,
1 Eßlöffel voll Rum oder Arak,
2 Eßlöffel voll süßer Rahm,
Die geriebene Schale von 1/3 Citrone.

Zum Biskuitguß.

150 g feiner Zucker,
5 große oder 6 kleinere Eier,
Die geriebene Schale von 1/3 Citrone,
125 g gesiebtes Mehl,
1 kleine Messerspitze voll Ammonium aus der Apotheke.

Zur Füllung:

1 *l* Äpfelbrei mit 100 g Korinthen gemischt.

Man kocht den Äpfelbrei am besten schon tags vorher mit etwas Zimmet, 1 Glas voll Wein und dem nötigen Zucker, treibt ihn durch ein Sieb und giebt die belesenen und gewaschenen Korinthen hinein. Statt Äpfelbrei kann man auch Marmelade nehmen, doch ist ersterer erfrischender. Man macht nun zuerst den Bodenteig, indem man auf dem Backbrett alle angeführten Bestandteile mit einem breiten Messer zu feinen Krümelchen hackt, dann knetet man (in einem kühlen Raume) den Teig mit der Hand rasch, bis er zart und bündig ist, und läßt ihn 1 Stunde lang abkühlen; man kann ihn auch über Nacht stehen lassen. Dann wellt man ihn, häufig Mehl unterstäubend, auf dem Backbrett strohhalmdick aus. Die Masse reicht für 2 kleine runde oder auch für eine größere viereckige Torte auf dem Kuchenblech aus. Ist der Bodenteig nun ausgewellt (er sieht dann aus wie ein dicker Nudelkuchen), so bestreicht man das Blech leicht mit Butter, legt den Teig darauf, schneidet mit einem in Mehl getauchten Messer den überstehenden Rand weg, knetet die Abfälle nochmals und wellt sie wieder dünn aus, schneidet mit dem Kuchenrädchen oder Messer fingerbreite Streifen daraus und legt diese ringsum auf den mit der übriggebliebenen Eihälfte bestrichenen Rand der Torte; dann streicht man wieder Ei auf den Streifen und legt einen zweiten Streifen darauf, und so weiter, bis keine Streifen mehr übrig sind. Oben auf den letzten kommt nochmals Ei. Dann streicht man den Äpfelbrei halbfingerdick auf den Bodenteig bis an den aufstrebenden Streifenrand (Marmelade streicht man nur strohhalmdick). Darauf giebt man den Biskuitguß darüber. Hierzu wird der Zucker mit dem Eigelb $^1/_4$ Stunde lang gerührt, Ammonium und Citronenschale dazugegeben und das Mehl unter Rühren daruntergesiebt, zuletzt kommt der Schnee von den Eiern rasch und leicht unter die Masse, welche man nun sofort über das Obst giebt und mit einem breiten Messer bis dicht an den erhöhten Teigrand streicht. Die Torte wird gleich im ziemlich heißen Ofen gebacken, bis die untere Seite derselben schön goldgelb aussieht. Wenn der Ofen ungleich bäckt, dreht man die Torte einmal, doch rasch, damit das Biskuit nicht zusammenfällt. Wird es zu schnell dunkel, so deckt man ein Blatt sauberes Schreibpapier darauf. Man schiebt die Torte vom Blech, sobald sie etwas abgekühlt ist, und siebt erst Zucker darüber, bevor sie zu Tisch kommt. Sie hält sich 3 Tage lang frisch. Man sorgt

dafür, daß der Äpfelbrei vor dem Backen handlau auf die Torte kommt; Ammonium ist bei frischen Eiern nicht nötig.

Nr. 5. Blätterteig zu Torten, Pasteten und Spanischbrot.

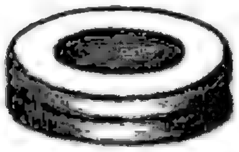
$^1/_2$ kg feines, trockenes und gesiebtes Mehl,
$^1/_2$ kg gute, frische Butter,
1 gute Tasse voll kaltes Wasser,
1 kleines Weinglas voll Rum oder Arak,
1 Ei.

Am Abend vorher wäscht man die Butter in kaltem Brunnenwasser erst mit dem Löffel, dann mit sauber gewaschener Hand gut aus und knetet sie, immer in frischem Wasser, solange, bis sie eine zähe, feste Masse ist, die man auf einem Teller zu einem flachen, fingerdicken und viereckigen Kuchen formt. Diesen stellt man über Nacht kühl. Andern Tags macht man in einem kühlen Raume den Teig, indem man das Mehl auf ein Backbrett giebt, in die Mitte des Mehls eine kleine Vertiefung macht, Ei, Wasser und Rum hineingiebt und dies zusammen gut verarbeitet. Der Teig darf nicht zu fest, aber auch nicht klebrig sein, weshalb man nach Bedarf noch etwas Mehl hinzunimmt. Man rollt die Masse dann zu einem viereckigen, kleinfingerdicken Kuchen aus, legt die Butterscheibe in die Mitte desselben, schlägt den Teig von den 4 Seiten über die Butter, sodaß man wieder ein kleines Viereck hat, und läßt dies $^1/_2$ Stunde lang stehen (im Sommer im Keller). Hierauf rollt man abermals den Teig, nur wenig Mehl unterstäubend, zu einem kleinfingerdicken Viereck aus. Nachdem er ausgewellt ist, stäubt man mit einem saubern Tuch das anhängende Mehl vom Kuchen, schlägt denselben nochmals von den vier Seiten zusammen wie ein Taschentuch und läßt ihn zum zweitenmal $^1/_2$ Stunde lang ruhen, worauf er wieder ausgerollt und zusammengeschlagen wird. Man muß darauf achten, daß beim Auswellen die Butter nicht zum Vorschein kommt und durchbricht. Bevor man den Teig zum viertenmal auswellt, schneidet man ein Stück davon für den Tortenrand ab. Die übrige Masse wellt man halbfingerdick aus, legt den Boden der Springform darauf, schneidet mit dem Kuchenrädchen ringsum den überflüssigen Teig weg, legt die Torte auf das Blech, welch letzteres nicht mit Butter bestrichen wird, dann streicht man mit einem Pinsel rings um den Tortenrand Eiweiß, aber nur auf der Oberfläche des Randes, nicht seitwärts herunter. Man wellt den übriggebliebenen Teig aus, schneidet mit dem Backrädchen fingerbreite Streifen daraus,

belegt damit den bestrichenen Tortenrand, sticht an vielen Stellen mit der Gabel hinein, um Blasen zu verhüten, streut etwas gestoßenen Zwieback über den innern Boden und füllt diesen mit Obst. Hat man geschnitzte Äpfelscheibchen, so streut man kein Zwiebackmehl unter. Die Torte wird sofort bei guter Hitze ungefähr 1/2 Stunde lang gebacken. Wenn sie auf der untern Seite hellgelb und das Obst weich ist, nimmt man sie aus dem Ofen.

Bei Spanischbrot wird der Teig halbfingerdick ausgewellt und mit dem Kuchenrädchen in fingerlange, 2 cm breite Stückchen geschnitten, auf das Blech gesetzt und sofort gebacken; sie sind rasch gut. Man giebt sie mit feinen Ragouts zu Tisch.

Bei Pastetchen wellt man den Teig auch kleinfingerdick aus, sticht mit einem großen, in Mehl getauchten Wasserglas runde Plätzchen aus, zählt dieselben ab und legt die Hälfte davon beiseite. Die andere Hälfte durchsticht man in der Mitte mit einem kleinen Likörgläschen und setzt die kleinen Plätzchen, die man dabei heraussticht, sorgfältig nebenbei hin. Man bestreicht nun die großen Plätzchen, welche man auf ein Blech gesetzt hat, fingerbreit auf dem Rande, aber nicht an demselben herunter, mit Eiweiß und besetzt jeden Rand mit einem von den Teigringen; man hat somit kleine Tellerchen von Teig vor sich. Anstreichen darf man sie nicht, sie müssen beim Backen möglichst weiß bleiben. Auch setzt man sie auf dem nicht mit Butter bestrichenen Backblech ziemlich weit auseinander, schiebt dieses gleich in den Ofen und sorgt für gutes Feuer, auch legt man bald einen weißen Bogen Schreibpapier auf die Pastetchen, damit sie nicht gelb werden; sie gehen sehr hoch auf, und wenn sie auf der untern Seite blaßgelb werden, sind sie gut. Man drückt, bevor man sie mit dem Fleisch füllt, mit dem Daumen den Innenraum der kleinen Kuchen hinunter, damit mehr Fleisch hineingeht. Die ganz kleinen runden Plätzchen, welche man mit dem Gläschen ausgestochen hat, bäckt man auch, aber auf einem besondern Blech, da sie schneller gut werden wie die Pastetenhüllen; sie werden später als Deckel auf die gefüllten Pastetchen gesetzt. Man kann die letztern schon tags zuvor, ehe man sie zu Tisch giebt, backen; kurz vor Tisch schiebt man sie dann nur nochmals auf einem Kuchenblech in den Backofen, läßt sie heiß werden und füllt sie mit der Farce, setzt auch die warmgemachten Deckelchen auf und giebt sie gleich nach der Suppe zu Tisch. Die Füllung zu den Pastetchen (siehe bei „Geflügel“ oder bei „Kalbfleisch“ Nr. 21) muß man aber an demselben Tage machen, an welchem sie gegessen



werden sollen. Man setzt sie auf Tortenplatten und legt auch ein Schippchen dazu.

Es giebt auch große Pasteten, von denen eine einzige für eine größere Gesellschaft reicht, allein diese sind weniger gut als die kleinen.

Nr. 6. Äpfeltorte von Blätterteig.

Man macht einen Blätterteig wie im vorhergehenden Rezept Nr. 5; diese Masse giebt 2 kleine Torten. Wenn der Teig kleinfingerdick ausgewellt und der Rand aufwärtsgebogen ist, streut man eine daumendicke Schicht ganz dünngeschnitzelter Äpfelscheibchen darüber, obendarauf noch 100 g gewaschene Korinthen, und bäckt die Torten bei guter Hitze schön hellgelb. Zucker streut man erst kurz vor Tisch darüber.

Nr. 7. Aprikosentorte von Blätterteig.

Man macht eine Teigunterlage wie im Rezept Nr. 5; diese Masse giebt 2 kleinere Torten. Nachdem man sie kleinfingerdick ausgewellt, auf das Blech gesetzt und den Rand aufwärtsgebogen hat, besiebt man sie dicht mit feingestoßenem Zwieback und legt auf diesen geschälte, in fingerdicke Stücke geteilte Aprikosen recht dicht nebeneinander. Dann bäckt man die Torten im heißen Ofen schön hellgelb und schiebt sie auf eine Tortenplatte. Kurz bevor sie auf den Tisch kommen, giebt man Zucker darüber.

Nr. 8. Erdbeertorte (vorzüglich, für 6 Personen).

250 g Mehl,
60 g frisches und schneeweißes Schmalz,
2 Eier für den Teig und 1 Ei zum Bestreichen,
60 g Zucker,
1 Eßlöffel voll Arak,
2 Eßlöffel voll süßer Rahm,
$1\frac{1}{2}$—2 *l* mit 5—6 Eßlöffel voll Zucker gemischte Walderdbeeren.

Man rührt das Schmalz, welches frisch ausgelassen sein muß, glatt, giebt Zucker, 2 Eier, Arak und Rahm, zwischendurch auch nach und nach das Mehl hinzu, und wenn der Teig glatt und bündig ist, stellt man ihn mindestens 1 Stunde lang recht kalt. Dann ballt man davon mit mehliger Hand eine Kugel, drückt sie platt, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und wellt

den Teig, nachdem man Mehl darübergestäubt hat, zu einem runden, strohhalmdicken Kuchen aus, dessen Rand man mit den beiden mehligen Zeigefingern nach aufwärts umbiegt. Diesen Rand bestreicht man mit zerklopftem Ei und bäckt die Torte gleich bei mäßiger Hitze. Wenn sie nach kurzer Zeit unten schön goldgelb ist, nimmt man sie heraus, schiebt sie auf eine Tortenplatte und giebt, kurz bevor sie auf den Tisch kommt, die gezuckerten Erdbeeren darüber. Die Beeren würden ihr Aroma und ihre Farbe verlieren, wollte man sie mitbacken.

Nr. 9. Koblenzer Äpfeltorte (für 6 Personen).

2 Suppenteller voll geschälte, ganz dünn geschnittene Äpfelscheibchen,
5 große Eier,
1/4 kg Mehl,
1/4 kg feiner Zucker,
1 Stich Butter und 1 Handvoll Weckmehl für die Form.

Man giebt zu den geschälten Äpfelschnitzeln 1 Messerspitzchen voll feinen Zimmet und, je nach der Süße des Obstes, auch den nötigen Zucker und mischt dies gut. Die Form streicht man mit Butter aus, streut Weckmehl darüber und giebt die Äpfelscheibchen hinein. Dann schlägt man Zucker und Eier mit dem Schneebesen schaumig, siebt unter stetem Rühren mit dem Löffel das Mehl hinzu, giebt diesen Teig über die Äpfel in die Torten- oder Auflaufform und streicht die Oberfläche glatt. Man bäckt die Torte gleich bei guter Hitze ungefähr 1 Stunde lang. Sollten die Äpfel kalt sein, so erwärmt man sie, bevor sie in die Form kommen. Man kann die Torte warm oder kalt geben, sie läßt sich aber nicht stürzen. Am besten ist eine Springtortenform, deren Rand man herunternimmt, wenn sie auf eine Tortenplatte gestellt ist. Bevor die Torte auf den Tisch kommt, siebt man Zucker darüber.

Nr. 10. Hofheimer Käsetorte (für 15 Personen, vorzüglich).

Zur Füllung der Torte.

1 1/4 kg weicher weißer Käse (von ungefähr 5 *l* Milch),
250 g feiner Zucker,
8 große Eier,
Die abgeriebene Schale von 1/2 Citrone,
1/2 *l* Milch,
40 g Butter,
50 g Mehl,
125 g belesene und gewaschene Korinthen (dürfen fehlen).

Zum Bodenteig.

120 g Zucker,
2 Eßlöffel voll süßer Rahm,
1 Eßlöffel voll Arak,
Die abgeriebene Schale von 1/2 Citrone,
220 g Butter,
280 g Mehl,
1 großes Ei für den Teig und 1 kleines Ei zum Bestreichen.

Der weiße Käse muß sehr frisch und zart und darf nicht zu heiß gebrüht sein. Am besten stellt man ihn auf folgende Art selbst her. Man setzt im Sommer 3 Tage und im Winter 6 Tage, bevor man backen will, 5 l gute Milch, zugedeckt, zum Sauerwerden hin, im Sommer in die Speisekammer, im Winter in die Nähe des Herdes. Am Tage vor dem Backen nimmt man das obere gelbe Häutchen, welches schlecht schmeckt, von der dicken Milch, schöpft den sauren Rahm von derselben in eine Tasse und stellt ihn beiseite. Die dicke Milch aber stellt man, immer im Milchtopfe, nebenbei auf den warmen Herdrand und läßt sie lau, aber ja nicht heiß werden; sobald sich der weiße Käse von den grünlichen Molken geschieden hat, was nach 1—2 Stunden der Fall ist, schüttet man das Ganze in ein sauberes Säckchen von recht dünngeschlagener Leinwand und hängt dieses zum Abtropfen auf. Nach einigen Stunden dreht man das Säckchen oben fest zusammen, legt es auf ein Holzbrett, legt ein Brettchen obendarauf und stellt schwere Gewichtsteine darüber, damit der Käse festgepreßt wird und die Molken vollends auslaufen. Wieder nach einigen Stunden oder am andern Morgen wird der Käse gut sein; man schüttelt ihn aus dem Säckchen, drückt ihn mit dem Kochlöffel recht glatt und rührt den zurückgestellten sauren Rahm darunter. Bevor man mit der Zubereitung des Bodenteigs beginnt, stellt man zur Füllung in einem kleinen Topfe 1/2 l Milch aufs Feuer, läßt sie kochen, verarbeitet die 40 g Butter mit 50 g Mehl, giebt es in die kochende Milch und rührt dies solange auf dem Feuer, bis es eine glatte Masse ist; wenn sie einigemal aufgekocht hat, läßt man sie abkühlen, giebt Zucker und Citronenschale und nach und nach auch die 8 Eigelb hinzu, dann den Käse und treibt alles durch ein Sieb, am besten durch eine Kartoffelpresse. Darauf giebt man die Korinthen hinein und die Füllung ist, bis auf den Eierschnee, der erst später geschlagen wird, fertig.

Jetzt bereitet man den Bodenteig. Wenn man will, kann man ihn auch schon am Abend vorher machen. Man giebt das Mehl auf das Backbrett, legt Butter und Zucker auf das erstere und hackt nun mit einem großen, breiten Messer die Masse erst

kleinkrümelig, giebt Arak, süßen Rahm, Citronenschale und 1 großes Ei dazu, hackt alles tüchtig durcheinander, taucht die Hände in Mehl und knetet den Teig nicht zu lange zu einer gebundenen, zarten Masse. Man läßt diese an einem kühlen Orte 1 Stunde lang ruhen (im Sommer macht man den Teig am besten im Keller) und wellt dann den Teig, häufig Mehl unterstäubend, auf dem Brett messerrückendick aus, legt eine Tortenspringform leicht auf den ausgewellten Kuchen und schneidet rings um die Form herum den Teig weg, aber so, daß das Rundstück fingerbreit größer ist. Den so erhaltenen runden Kuchen legt man darauf in die mit Butter bestrichene Form, läßt ihn am Rande derselben etwas in die Höhe gehen und drückt ihn mit der Hand fest. Dann bestreicht man diesen Teigrand mit Ei, schneidet von dem ausgewellten übrigen Teig noch handbreite Streifen, um damit den aufstrebenden Rand der Form ganz zu bekleiden, und drückt die breiten Teigränder fest an, damit sie nicht herunterfallen.

Nun erst schlägt man das Weiße der 8 Eier zu Schnee, mischt ihn leicht unter die Käsemasse, giebt diese in die Tortenform und bäckt alles gleich bei guter Hitze ungefähr $1^1/_2$—2 Stunden lang. Man sieht nach, ob der Tortenrand überall dunkelgelb ist, indem man mit dem Messer zwischen Torte und Blech fährt und lüpft. Dann hebt man die Torte aus dem Ofen, läßt sie in der Form, bis sie ganz erkaltet ist, hebt den Rand der Form ab und stellt die Torte, welche auf dem Boden der Form bleibt, auf eine Tortenplatte. Bevor sie zu Tisch kommt, siebt man noch Zucker darüber. Sollte beim Backen die Oberfläche zu schnell dunkel werden, so belegt man sie mit einem Bogen Schreibpapier.

Nr. 11. Flacher Käsekuchen von Butterteig (für 12 Personen).

Zum Bodenteig.

225 g durchgesiebtes Mehl,
185 g Butter,
120 g feiner Zucker,
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone,
2 Eier.

Zur Füllung.

60 g Butter,
3 Eigelb und 2 ganze Eier,
300 g weiche, zarte und ganz frische Käsemasse,
$^1/_8$ *l* saurer oder auch süßer Rahm,
50 g feiner, mit 1 Päckchen Vanillin gemischter Zucker,
100 g gewaschene Korinthen,
$^1/_2$ *l* Milch,
50 g Mehl,
1 Ei zum Bestreichen der Torte.

Zur Bereitung des Bodenteigs giebt man das Mehl auf das Backbrett, legt Butter, Zucker, 2 Eier und geriebene Citronenschale obendarauf und hackt und mengt dies mit einem großen, breiten Messer tüchtig zu Krümelchen; dann knetet man es rasch zu einem glatten Teig, rollt diesen, häufig Mehl unterstäubend, mit dem Wellholz strohhalmdick aus, legt den Kuchen auf ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech, schneidet ringsum den Rand mit dem Kuchenrädchen egal, knetet und wellt die Teigreste wieder glatt, teilt sie mit dem Rädchen in fingerbreite, lange Streifen, bestreicht den Kuchenrand ringsum mit zerschlagenem Ei und legt einen oder auch zwei dieser Streifen auf denselben, damit die Füllung nicht herunterläuft.

Nun bereitet man die Füllung. Man läßt in einem kleinen Topfe $^1/_2$ *l* Milch kochen, rührt 50 g Mehl mit etwas kalter Milch glatt, läßt es in die kochende Milch laufen und rührt gut, bis die Masse einigemal aufgekocht hat; dann nimmt man sie vom Feuer, treibt sie durch ein Sieb und läßt sie abkühlen. Während dieser Zeit rührt man 60 g Butter glatt und giebt zu derselben 50 g Zucker, Vanillin, nach und nach auch die 3 Eigelb und 2 ganzen Eier nebst dem durch ein Sieb getriebenen weichen Käse, dem Rahm und den Korinthen; zuletzt giebt man den Mehlbrei zur Masse, rührt sie gut durcheinander und streicht sie auf den Bodenteig. Dann bestreicht man mit einem Pinsel die ganze Oberfläche und auch den Rand des Kuchens mit zerschlagenem Ei. Man bäckt die Masse bei guter Hitze, bis der Bodenteig auf der untern Seite dunkelgelb wird. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, schiebt man ihn auf ein Holzbrett und schneidet ihn erst vor Tisch in längliche Vierecke, die man mit Zucker überstreut und auf einem Kuchenteller übereinanderlegt.

Nr. 12. Ulmer Himbeertorte (für 8—10 Personen).

9 Eier,	2 Eßlöffel voll Himbeergelee,
250 g feiner Zucker,	135 g Stärkemehl.

Eigelb und Zucker rührt man $^1/_2$ Stunde lang, giebt die Gelee hinein, rührt das Mehl durch ein Sieb unter stetem Rühren darunter, schlägt die Eiweiß zu Schnee, rührt ihn leicht unter die Masse, streicht eine Tortenform mit Butter aus, streut 1 Handvoll Zwieback- oder Weckmehl hinein, giebt die Masse in die Form und bäckt die Torte bei mäßigem Feuer, bis sich zwischen Form und Torte ein strohhalmbreiter Zwischenraum zeigt.

Nr. 13. Straßburger Schokoladentorte.

12 Eier,
250 g mit der Schale geriebene Mandeln,
60 g feine geriebene Schokolade, nicht Kakaomasse,
375 g Zucker,
2 Eßlöffel voll Kartoffelmehl und 1 Löffel voll gestoßener Zwieback,
Die abgeriebene Schale von ½ Citrone.

Eigelb und Zucker rührt man ½ Stunde lang, giebt Mandeln, Schokolade, Kartoffelmehl, Zwieback und Citronenschale hinzu, mischt alles gut, rührt den Schnee der Eier leicht darunter, giebt es in eine mit Butter bestrichene und mit Zwiebackmehl ausgestreute Tortenform und läßt es bei mäßiger Hitze backen, bis sich ein strohhalmbreiter Zwischenraum zwischen der Torte und dem Rande der Form zeigt.

Nr. 14. Frankfurter Makronentorte (für 12—15 Personen).

½ kg Zucker,
½ kg Mandeln,
7 Eiweiß,
Eine Tortenform oder ein Kuchenblech, mit großen Oblaten doppelt ausgelegt.

Die Mandeln werden in heißem Wasser gebrüht, geschält, feingemahlen und mit dem feinen Zucker vermischt. Die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dieser leicht unter die Masse gemischt und dieselbe auf einer doppelten Lage von Oblaten in den sehr gelinde geheizten Backofen gegeben. Die fingerdicke Torte muß mehr trocknen als backen, denn bei viel Hitze springt und zerfließt die Mandelmasse; man muß daher, sowie die Hitze ärger wird, Asche auf das Feuer legen. Wenn die Torte schön gelb ist, nimmt man sie aus dem Ofen, läßt sie etwas abkühlen und fährt mit einem breiten Messer unterhalb derselben her, um sie zu lösen, im Falle sie etwa anhängt; deshalb nimmt man auch eine Springform oder ein gerades Kuchenblech als Unterlage. Diese Torte ist eine der feinsten und läßt sich wochenlang aufheben. Man kann sie, bevor sie zu Tisch gegeben wird, mit verschiedenfarbiger steifer Gelee oder Marmelade und mit grünen eingemachten Bohnenstückchen (letztere als Blätter zugeschnitten) verzieren. Man stellt sie erst kalt und dann warm, damit sie sich besser schneiden läßt, und teilt sie in ganz schmale Stückchen; Zucker darf nicht darübergesiebt werden, wie bei andern Torten. Will man die Torte verzieren, so zerschneidet man sie schon vorher.

Nr. 15. Kostbare Mandeltorte (für 12—15 Personen).

$^1/_2$ kg süße Mandeln,
375 g feiner Zucker,
14 Eier,
1 Citrone,
$^1/_2$ Theelöffel voll geriebene Muskatnuß,
2 hohe Eßlöffel voll gesiebtes Kartoffelmehl oder Stärke.

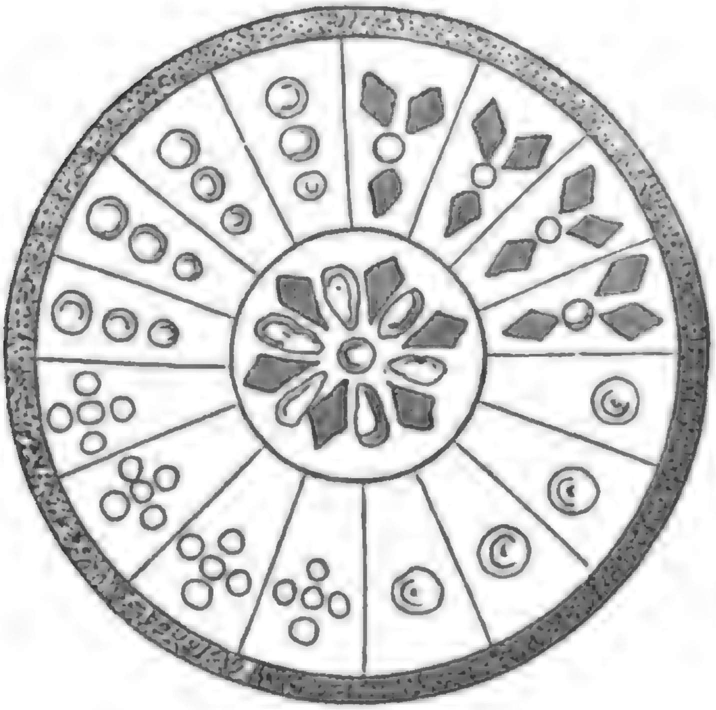
Die Mandeln werden in heißes Wasser gelegt, abgezogen und gemahlen. Die Eidotter rührt man mit dem Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone nebst der Muskatblüte $^1/_4$ Stunde lang, giebt die Mandeln hinzu, rührt dies $^1/_2$ Stunde lang, mischt das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht hinzu, siebt das Mehl unter leichtem Rühren hinein, füllt alles sofort in eine große, mit Butter bestrichene und mit gestoßenem und gesiebtem Zwieback bestreute Tortenform und bäckt die Torte bei mäßigem Feuer $1\,^1/_4$—$1\,^1/_2$ Stunden lang, bis sie vom Rande der Form strohhalmbreit absteht. Sollte sie früher auf der Oberfläche dunkelgelb werden, so legt man ein Blatt sauberes Schreibpapier darüber. Sie hält sich 8 Tage lang ganz frisch. Man kann die Torte mit einem Zuckerguß versehen und schön verzieren, wie dies in der folgenden Nummer angegeben ist.

Nr. 16. Zuckerguß und Verzierungen von Torten.

300 g nochmals gestoßener und gesiebter Puderzucker,
5 Eßlöffel voll kaltes Wasser,
Der Saft von $^1/_2$ Citrone oder 1 Eßlöffel voll Rum (letzterer ist besser).

Zucker, Wasser und Citronensaft oder Rum rührt man gut, bis der Guß ganz glattgeworden ist. Man läßt ihn einige Stunden lang stehen, streicht mit einem Pinsel alle losen Krümelchen von der zu glasierenden kalten Torte, die man auf eine feine Platte gelegt hat, und streicht dann die Glasur über die Torte recht glatt und eben, an den Seiten herunter weniger dicht, sonst fließt sie auf die Platte herab. Man kann nun die Torte schon zu Tisch geben oder man verziert sie auch noch mehr, wie dies weiter unten angegeben ist. Man kann den Guß, bevor er auf den Kuchen gestrichen wird, färben, und zwar braun mit geriebener Schokolade; rosa mit zur Hälfte durch Wasser verdünnten Spiritus, in welchem ein Stäubchen Fuchsin gelöst wurde; hochrot mit gestoßener Cochenille; blau mit Veilchensaft; gelb mit Safran, dem einige Tropfen

Branntwein zugesetzt sind. Doch darf man, wenn man färben will, zum Guß keinen Citronensaft, sondern nur Rum nehmen. Vorstehender Guß reicht für 1 große Torte. Nachdem der Guß auf die Torte gestrichen ist, wird diese nicht mehr in den Ofen geschoben; der Guß trocknet an der Luft. Erst bevor die Torte auf den Tisch kommt, schneidet man dieselbe und verziert sie, indem man auf den getrockneten weißen Guß fingerbreit am Rande entlang mit einem feinen Pinsel Eiweiß streicht und auf dieses eine schmale Borte von rosa Streuzucker streut. Dann setzt man auf das runde Mittelstück, genau in die Mitte desselben, mittels zweier Theelöffelchen (als Samen einer roten Rose) ein rundes Stückchen steifer gelber Aprikosenmarmelade. Rings um dieses gelbe Fleckchen kommen 6 Stückchen steife rote Johannisbeergelee (als Rosenblättchen). Um diese Rose legt man nun auch noch (als grüne Blättchen) schräggeschnittene Stückchen von kandierten Bohnen. Das Mittelstück ist jetzt fertig und man verziert auch die einzelnen Tortenstückchen, indem man kleine Häufchen verschiedenfarbiger steifer Gelee und Bohnenblättchen anbringt. Man kann auch sonstige eingemachte Früchte, wie Birnen, Mirabellen, Kirschen 2c. dazu verwenden. Obenstehend ein Schema, auf welchem verschiedene Arten der Verzierung gezeigt werden.



Nr. 17. Weißer Zuckerguß für Lebkuchen 2c.

1 Eiweiß,
Für 5 ₰ Rosenwasser,
$1/2$ kg nochmals gestoßener und gesiebter Puderzucker.

Man schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt nach und nach den Puderzucker und das Rosenwasser hinein und rührt dies fortwährend stark, bis der Guß ganz glatt und schneeweiß ist. Sowie das Gebäck aus dem Ofen kommt, bestreicht man es mit dem Guß und läßt diesen vor dem offenen Backofen trocknen.

Nr. 18. Guter Schokoladenguß für Torten und Kleingebäck.

125 g feingeriebene Schokolade (nicht Kakaopulver),
35 g feiner Zucker,
1 kleine Obertasse voll kochendes Wasser.

Diese Masse reicht für eine große Torte oder einen Rodonkuchen. Man brüht die Schokolade nebst Zucker mit dem kochenden Wasser auf und kocht alles in einem kleinen Töpfchen zu einem dicklichen Brei. Dann hebt man diesen vom Herd und rührt noch solange nach einer Richtung darin, bis er kalt ist. Nun stäubt man mit einem Pinsel alle kleinen Krümelchen von der noch warmen Torte, streicht mit ihm die Schokolade auf und läßt diese vor dem Ofen trocknen. Man muß den Guß am Tage vor der Gesellschaft machen, sonst ist er zu feucht. Auch legt man beim Aufstreichen rings um den Kuchen einen Streifen Papier auf die Kuchenplatte, damit diese nicht betropft wird. Dieser Guß ist besonders gut für alles Gebäck von Biskuitmasse und schützt dieselbe auch vor dem Austrocknen.

Nr. 19. Undenheimer Kartoffeltorte (sehr gut, für 12 Personen).

280 g (5 dicke) geriebene, mehlige, tags zuvor gequellte Kartoffeln,
280 g geschälte, gemahlene Mandeln,
12 Eier,
180 g Zucker,
Die abgeriebene Schale von 1 Citrone.

Man sorgt zuerst für die gequellten Kartoffeln und geriebenen Mandeln. Dann rührt man Zucker, Citronenschale und Eigelb $^1/_4$ Stunde lang, mischt die Mandeln darunter, schlägt das Eiweiß zu Schnee, mischt es leicht unter die Masse, zuletzt auch die Kartoffeln, und giebt dies in eine mit Butter bestrichene und mit Weck- oder Zwiebackmehl bestreute Form. Die Torte wird gleich bei *mäßigem* Feuer gebacken; sollte sie zu rasch dunkelgelb werden, so bedeckt man sie mit 1 Bogen Schreibpapier, dreht die Form auch einmal, wenn der Ofen ungleich bäckt. Die Torte ist gut, wenn zwischen ihr und dem Rande der Form ein strohhalmbreiter Zwischenraum entsteht. Wenn man die Torte ohne Guß giebt, streut man Zucker darüber und steckt in die Mitte eine Rose, bevor sie auf den Tisch kommt. Will man sie mit einem Guß und Verzierungen haben, so verfährt man, wie in Nr. 16 genau angegeben.

Nr. 20. Pomeranzentorte.

250 g geschälte und geriebene Mandeln,
250 g feiner Zucker,
3 Pomeranzen,
4 ganze Eier und das Gelbe von 8 hartgekochten Eiern,
100 g Butter,
35 g Stärkemehl,
1 mittelgroßes Glas voll Aprikosen- oder andere Marmelade,
1 Handvoll Mehl zum Ausrollen,
1 Eiweiß zum Bestreichen,
100 g grobkörniger Zucker zum Überstreuen.

Man reibt die Pomeranzenschale auf dem Reibeisen, stellt diese bis späterhin zurück, durchschneidet die Pomeranzen, drückt deren Saft aus und befeuchtet mit diesem die Mandeln, nachdem man letztere mit 250 g feinem Zucker bestreut hat. Nun läßt man 100 g frische Butter in einem Töpfchen schmelzen, schüttet die klare Butter vom trüben Satz ab in eine größere Schüssel, rührt die gezuckerten Mandeln nebst 4 ganzen frischen Eiern hinzu und rührt dies zusammen noch ½ Stunde lang. Dann zerdrückt man das Eigelb der 8 gekochten Eier (das Eiweiß verwendet man zu Fleischsalat oder Kräutersauce), mischt die abgeriebene Pomeranzenschale recht gut mit dem Eigelb, gibt es zur andern Masse und giebt auch, beständig rührend, das Stärkemehl durch ein Sieb hinzu. Nun schüttet man zwei Drittel dieser Masse in eine mit Butter bestrichene Springtortenform, streicht dies mit einem breiten Messer glatt, giebt die Marmelade darüber, vermischt den Rest der Masse mit etwas Mehl, sodaß er sich auf dem Backbrett rollen läßt, und formt Ringe daraus, welche man kettenförmig rings um die Torte legt. Man bestreicht die Ringe mit Eiweiß, streut grobkörnigen Zucker darüber und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze, bis sie etwas vom Rande der Form absteht. Sollten die Ringe zu rasch dunkelgelb werden, so bedeckt man sie mit 1 Bogen Schreibpapier. Man löst den Rand der Form und serviert die Torte mit dem Blechboden auf einer Platte.

Nr. 21. English cake (englischer Kuchen, für 15—18 Personen).

½ kg Butter,
3 Eier,
1 kg Mehl,
100 g Citronat und 50 g Pomeranzenschale,
200 g große, ausgesteinte und belesene Rosinen,
300 g belesene und gewaschene Korinthen,
½ kg feiner Zucker,
¼ *l* Milch,
20 g Natron und 60 g Weinstein oder 3 Päckchen Backpulver (von Ötker oder Keim).

Hat man kein Backpulver, Natron und Weinstein, so muß man 9 Eier mehr nehmen, sowie eine Messerspitze voll Ammonium. Man rührt die Butter zu einer zarten, glatten Masse, giebt unter stetem Rühren nach und nach den Zucker, Citronat, Pomeranzenschale, etwas Mehl und 1 Ei, nochmals Zucker, Mehl und 1 Ei dazu, auch etwas Milch und Rosinen, so fortfahrend, bis alles verarbeitet ist; von dem Mehl hebt man jedoch einige Löffel voll auf, mischt das Backpulver tüchtig damit und siebt es dann in die zarte, glatte Masse, mischt es nochmals gut und giebt es in die mit Butter bestrichene und mit Zwiebackmehl bestreute Kuchenform. Man bäckt den Kuchen ungefähr 2 Stunden lang bei langsamem Feuer. Wenn er rasch dunkelgelb wird, bedeckt man ihn mit weißem Papier. Sobald er von der Form absteht, ist er gut. Er läßt sich wochenlang aufheben.

Nr. 22. Schlagrahmtorte mit Schokoladenboden.

250 g geriebene Schokolade (nicht entölter Kakao),
125 g geriebene Mandeln,
125 g geschnittene Mandeln,
100 g kleingewiegtes Citronat,
250 g feiner Zucker,
5 Eßlöffel voll kochendes Wasser,
1 *l* Schlagsahne.

Man kocht den Zucker in einem kleinen Topfe mit 5 Eßlöffel voll Wasser sirupartig ein, giebt Schokolade, Mandeln und Citronat in eine tiefere Schüssel, gießt den Sirup darüber, rührt die Masse gut durcheinander, giebt sie in eine mit feinem Öl (Mandel- oder Olivenöl) bestrichene kleine Tortenform, stellt dies kühl bis zum andern Tage, hält kurz vor Tisch die Form nur einen Augenblick lang in kochendes Wasser, damit sich die Torte gut stürzen läßt, und überzieht sie dann dick mit Schlagsahne. Rings um die Torte, auf die weiße Porzellanplatte, kann man dann mit dem Theelöffel noch kleine Häufchen von bunter Fruchtgelee als Verzierung setzen. Die Bereitung der Schlagsahne siehe unter den „Kalten süßen Speisen" Nr. 8.

Nr. 23. Blitztorte (für 6—8 Personen, gut zum Kaffee).

6 Eier,
375 g Mehl,
375 g Butter,
375 g Zucker,
Die abgeriebene Schale von ½ Citrone oder 1 Päckchen Vanillin,
1 Messerspitze voll Ammonium.

Man rührt die Butter glatt, rührt den Zucker hinzu, giebt den dritten Teil des Mehls hinein und verrührt 1 Ei recht glatt mit der Masse, dann erst wieder 1 Ei und so fort, zwischendurch auch wieder Mehl nebst Citronenschale und dem Ammonium, und wenn alles recht glatt und bündig verrührt ist, füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Kuchenform und bäckt sie bei sehr gelindem Feuer ungefähr 1½ Stunden lang. Sollte die Oberfläche des Kuchens rasch dunkelgelb werden, so bedeckt man sie mit Schreibpapier; auch dreht man die Form einmal, wenn der Ofen nicht gleichmäßig bäckt. Sobald der Kuchen strohhalmbreit von der Form absteht, ist er gut. Man stürzt ihn, wenn er etwas abgekühlt ist, auf eine Tortenplatte und siebt erst Zucker darüber und besteckt ihn in der Mitte mit Rosen, bevor er auf den Tisch kommt. Er läßt sich 8 Tage lang sehr gut aufheben. Rührt man zu dem Teig noch 2 Hände voll Korinthen, 100 g Citronat und 50 g Pomeranzenschale, so giebt es einen guten English cake.

Nr. 24. Büdinger Biskuittorte (vorzüglich, für 16—18 Personen).

14 mittelgroße oder 12 recht große Eier,	125 g Weizenmehl,
½ kg feiner Zucker,	125 g Stärkemehl,
	Die Schale von ½ großen Citrone.

Man rührt die Eigelb mit dem Zucker ½ Stunde lang, rührt die abgeriebene Citronenschale dazu, siebt unter stetem Rühren das Stärkemehl und das Weizenmehl hinein, giebt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu, rührt es leicht unter die Masse, füllt sie in die mit Butter gut ausgestrichene und mit Weckmehl bestreute große Tortenform und bäckt die Torte ungefähr 1—1½ Stunden lang bei mäßigem Feuer; sie muß etwas vom Rande der Form abstehen, wenn sie gar sein soll. Wird sie zu schnell dunkelgelb, so bedeckt man sie mit weißem Schreibpapier, und wenn der Ofen nicht gleichmäßig bäckt, so dreht man die Torte einmal. Man kann sie mit Zucker bestreut und mit einem Sträußchen in der Mitte besteckt zu Tisch geben, kann sie aber auch glasieren und verzieren, wie dies in Nr. 16 angegeben ist. Sehr gut ist auf Biskuit auch ein Schokoladenguß, wie er in Nr. 18 angegeben wurde. Man kann die Biskuitmasse auch in einer Rodonkuchenform backen und mit Schokoladenguß verzieren, was namentlich zu Kaffee zu empfehlen ist. Diese Torte hält sich 3 Tage lang gut frisch.

Nr. 25. Sehr feine Brottorte (für 16—18 Personen).

275 g mit der Schale geriebene süße Mandeln,
275 g feiner Zucker,
16 Eier,
1 Citrone,
50 g feingehacktes Citronat und 30 g Pomeranzenschale,
6 g feiner Zimmet,
4 g feine Nelken,
1 Messerspitze voll geriebene Muskatnuß,
$^1/_8$ l Arak oder Rotwein,
250 g getrocknetes, gestoßenes und gesiebtes Schwarzbrot.

Das zu dünnen Scheibchen geschnittene Brot muß man im offenen Backofen auf dem Kuchenblech langsam trocknen; wenn es so trocken ist, daß es sich nicht mehr biegen läßt, stößt man es im Mörser fein, giebt es durch ein Sieb und wiegt 250 g davon für die Torte ab; 3 Eßlöffel voll von dem Brotmehl stellt man gleich zurück und bestreut damit die große, mit Butter bestrichene Tortenform. Nun reibt man die Mandeln. Dann rührt man in einer tiefen Schüssel Zucker, Eier, die abgeriebene Schale der Citrone und den Saft derselben $^1/_4$ Stunde lang, befeuchtet das Schwarzbrot mit Arak oder Rotwein, giebt dasselbe nebst Mandeln und allem Gewürze zur Masse und rührt diese solange, bis sie zu steifem Schaum geworden ist. Dann giebt man sie in die vorbereitete Form und bäckt sie bei mittelmäßigem Feuer $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunden lang. Sollte der Ofen ungleich backen, so dreht man die Torte einmal, und sollte die Oberfläche derselben zu schnell bräunlich werden, so deckt man weißes Schreibpapier darüber. Sobald die Torte etwas vom Rande der Form absteht, ist sie gut. Nachdem sie etwas abgekühlt ist, stürzt man sie auf die Tortenplatte und giebt erst kurz vor Tisch feinen Zucker darüber. Man kann sie auch verzieren, wie dies in Nr. 16 angegeben ist. Diese Torte ist besonders bei Herren beliebt und hält sich 4—5 Tage lang gut frisch.

Nr. 26. Haselnußtorte (vorzüglich, für 12 Personen).

150 g Haselnußkerne,
100 g Mandeln,
1 Weinglas voll Wasser,
250 g feiner Zucker,
16 Eigelb,
8 Eiweiß,
60 g Mehl,
1 gute Messerspitze voll feiner Zimmet.

Man befeuchtet die Haselnüsse mit 1 Weinglas voll Wasser und mahlt sie auf der Mandelmühle oder stößt sie im Mörser sehr fein,

auch die Mandeln reibt man fein. Den Zucker rührt man mit den 16 Eigelb $^1/_4$ Stunde lang, rührt Zimmet, Haselnüsse und gesiebtes Mehl dazu, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu Schnee, mischt diesen leicht mit der Masse und füllt sie in die mit Butter bestrichene und mit gesiebtem Weckmehl bestreute Form. Man bäckt die Torte bei gelindem Feuer, bis sie strohhalmbreit vom Rande der Form absteht. Sollte die Oberfläche zu rasch dunkelgelb werden, so legt man sauberes Schreibpapier darüber, auch dreht man die Torte einmal, damit sie gleichmäßig bäckt. Erst bevor man sie auf den Tisch giebt, siebt man Zucker darüber. Man kann sie auch verzieren und glasieren, wie dies in Nr. 16 angegeben ist; eine passende Auflage bei der Verzierung wären besonders verzuckerte Haselnüsse (siehe „Allerlei süßes Gebäck“ Nr. 18).

Das übriggebliebene Eiweiß kann man zu kaltem Stärkepudding, zu Maizaminpudding oder auch zu Nudeln à la Palffy verwenden, sowie zu Rührei; in letzterm Falle fügt man noch einige ganze Eier dazu.

Nr. 27. Saarlouiser Torte (für 10—12 Personen).

375 g Butter,
$^1/_2$ kg Zucker (in Stückchen),
$^1/_2$ kg Kartoffelmehl,
4 ganze Eier,
3 Eidotter,
$^1/_2$ Schote Vanille,
125 g geriebene Schokolade (nicht Kakao).

Den Zucker stößt man mit der zerschnittenen Vanille im Mörser, siebt ihn, rührt die Butter glatt, giebt den Zucker dazu, siebt die Hälfte des Mehls hinein, rührt 1 Ei nach dem andern, auch die Eigelb und zuletzt noch den Rest des Mehls hinzu und rührt diese Masse gut 1 Stunde lang. Den dritten Teil dieser Masse giebt man in eine andere Schüssel, mischt ihn mit der Schokolade, bestreicht eine Tortenform mit Butter, giebt löffelweise und abwechselnd den braunen und den gelben Teig neben- und übereinander in die Form und bäckt die Torte ungefähr $1^1/_2$ Stunden lang bei *sehr* gelindem Feuer, bis sie vom Rande der Form absteht.

Man kann diese Torte entweder mit Zucker bestreut geben oder einen Schokoladenguß (siehe Nr. 18) darüber machen und auf denselben kleine Frankfurter Kartoffeln (siehe Nr. 6 in „Allerlei süßes Gebäck“) setzen, nachdem man dieselben auf der Unterseite mit etwas Eiweiß bestrichen hat.

Nr. 28. Auerbacher Kaffeekuchen mit Natron (für 8 Personen).

$^1/_2$ kg Mehl,
4 Eier,
250 g Zucker,
250 g Butter,
$^1/_4$ *l* Milch,
10 g Natron und 30 g Weinstein (oder 1 Päckchen Backpulver von Keim oder Ötker),
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone.

Man rührt die Butter glatt, giebt den Zucker dazu, rührt $^1/_3$ des Mehls und dann ein Ei nach dem andern hinein, stets jedes Ei erst verrührend, rührt das Backpulver (Natron und Weinstein) mit etwas von obiger Milch recht glatt, giebt es mit aller Milch in die Masse, verarbeitet diese gut, fügt die Citronenschale hinzu, siebt auch das übrige Mehl hinein, verarbeitet die Masse nochmals tüchtig und füllt sie gleich in die mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Torten- oder Rodonkuchenform. Man bäckt den Kuchen sofort bei mäßigem Feuer ungefähr $1^1/_2$ Stunden lang; wenn er oben dunkelgelb wird, bedeckt man ihn mit sauberm Schreibpapier, dreht ihn auch einmal im Ofen. Sobald sich ein strohhalmbreiter Zwischenraum zwischen Kuchen und Form zeigt, ist er gut. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, stürzt man ihn auf eine Platte und siebt erst vor Tisch Zucker darüber. Der Kuchen ist frisch am besten, aber schwer verdaulich.

Nr. 29. Bensheimer Natronkuchen (für 5 Personen).

250 g Mehl,
4 Eier,
100 g Zucker,
100 g Butter,
$^1/_2$ Täßchen voll Milch,
$^1/_4$ geriebene Citronenschale oder 1 Päckchen Vanillin,
5 g Natron und 12 g gereinigter Weinstein.

Man rührt Eigelb und Zucker schaumig, giebt Citronenschale oder Vanillin hinein, rührt die zerlassene Butter dazu und siebt etwas von dem Mehl, stets rührend, hinzu. Dann mischt man Natron mit Weinstein in einer Tasse, rührt die Milch recht glatt hinein, giebt es in den Teig, siebt unter stetem Rühren auch den Rest des Mehls dazu und mischt den Schnee von den Eiern leicht und rasch hinein. Die Masse giebt man sofort in die mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Kuchenform und bäckt sie gleich bei mäßigem Feuer. Wenn der Kuchen schnell dunkel wird, legt man weißes Papier darüber, dreht auch einmal die Form im

Ofen, damit er gleichmäßig bäckt. Der Kuchen ist gut, wenn er vom Rande der Form etwas absteht. Sowie er etwas abgekühlt ist, stürzt man ihn auf eine Platte; Zucker siebt man erst vor Tisch darüber. Dieser Kuchen läßt sich nicht lange aufheben.

Nr. 30. Billiger, guter Kaffeekuchen (für 8—10 Personen).

½ kg Mehl (gut gewogen),
4 Eier,
200 g Zucker,
200 g Palmin oder auch gutes Schweineschmalz,
1 Päckchen Backpulver,
Die abgeriebene Schale einer Citrone (oder 5 Tropfen Citronenöl).

Man rührt das Fett nebenbei auf dem Herdrande glatt, stellt es vom Herd weg, giebt den feinen Zucker hinein, rührt die Hälfte des Mehls durch ein Sieb hinzu und in kurzen Zwischenräumen ein Ei nach dem andern hinein, giebt auch die Citronenschale dazu, und wenn alles eine recht zarte, glatte Masse ist, mischt man das Backpulver gut mit dem Rest des Mehls, giebt dies durch ein Sieb, stets rührend, zur Masse, verarbeitet diese gut und füllt sie sofort in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Kuchenform. Man bäckt den Kuchen gleich bei mittlerer Hitze, deckt bald weißes Schreibpapier darüber und dreht ihn auch einmal im Ofen. Wenn der Kuchen vom Rande der Form absteht, ist er gut. Man stürzt ihn, sobald er etwas abgekühlt ist, auf eine Platte, siebt aber erst vor Tisch Zucker darüber. Dieser Kuchen läßt sich nicht lange aufheben und wird am besten frisch gegessen.

Nr. 31. Dessauer Kuchen (für 6—7 Personen).

125 g Butter,
¼ *l* Milch,
250 g Zucker,
4 Eier,
3 Theelöffel voll gereinigter Weinstein (aus der Apotheke),
1 Messerspitze voll doppelkohlensaures Natron (aus der Apotheke),
1 Eßlöffel voll Rum oder Arak,
560 g Mehl,
Die abgeriebene Schale von ⅓ Citrone.

Die Butter wird in einer tiefen Schüssel schaumig gerührt, dann rührt man den Zucker und die Eidotter dazu. Nun rührt man die Milch mit der Hälfte des Mehls glatt und giebt es nebst Rum und Citronenschale zur Masse. Zuletzt zerdrückt man Natron und Weinstein zu Pulver, mischt es gut mit dem Rest des

Mehls und giebt es durch ein Sieb ebenfalls in die Masse, die gut gerührt werden muß. Währenddessen hat man das Eiweiß zu Schnee geschlagen, giebt es gleich unter den Teig und bäckt diesen in einer mit Butter bestrichenen und mit Weckmehl bestreuten Form bei mittlerer Hitze ungefähr $^3/_4$ Stunde lang, bis der Kuchen etwas vom Rande der Form absteht. Dieser Kuchen läßt sich nicht lange aufheben, da er nicht fett ist; er ist aber gut zum Kaffee.

Nr. 32. Ehestandskuchen (für 6—7 Personen).

250 g Zucker,
160 g Mehl,
7 Eier,
50 g Butter,
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone,
60 g abgezogene und gemahlene Mandeln.

Man rührt die Butter glatt, giebt den Zucker und auch die Eigelb hinein, rührt Citronenschale und Mandeln dazu, siebt das Mehl unter Umrühren in die Masse, verarbeitet sie tüchtig, giebt das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht unter den Teig und bäckt diesen in einer mit Butter bestrichenen und mit Weckmehl bestreuten Form etwa 1 Stunde lang bei mäßigem Feuer, bis der Kuchen etwas vom Rande der Form absteht. Dieser Kaffeekuchen ist recht gut, muß aber frisch gegessen werden.

Nr. 33. Vorzügliche Sandtorte (für 12—15 Personen).

$^1/_2$ kg gute, frische Butter,
$^1/_2$ kg feiner Zucker,
250 g gutes Mehl,
250 g Weizenstärkemehl,
10—12 frische Eier (je nach der Größe),
1 Citrone,
2 Eßlöffel voll Arak.

Alle Bestandteile der Torte, die Eier ausgenommen, müssen schon am Tage vor dem Backen in die Nähe des Herdes gestellt werden, besonders im kalten Winter. Wenn man mit dem Backen beginnt, so läßt man zunächst die Butter auf dem Herdrand schmelzen, aber nicht kochen, schüttet dann das klare Fett vom trüben Bodensatz ab in eine tiefe, größere Schüssel, giebt die geriebene Citronenschale nebst dem Zucker dazu, giebt unter stetem Rühren ein Eigelb nach dem andern hinein, siebt auch mitunter etwas von dem Mehl hinzu, bis es verbraucht ist, und rührt diese Masse noch $^1/_2$ Stunde lang. Dann giebt man Citronensaft und Arak hinein, schlägt rasch das Eiweiß zu steifem Schnee, mischt

ihn leicht unter den Teig und giebt diesen in eine mit Butter bestrichene und mit gesiebtem Zwiebackmehl bestreute Form, welche man gleich in den gelinde geheizten Backofen schiebt, nach 1/2 Stunde einmal dreht, damit die Torte gleichmäßig bäckt, und mit weißem Schreibpapier bedeckt; man darf aber dabei nicht daranstoßen oder schütteln, denn sie fällt leicht zusammen. Man kann diese Torte mit Zucker bestreut und in die Mitte eine frische Rose gesteckt zu Tisch geben, oder auch glasieren und verzieren, wie dies in Nr. 16 und 18 angegeben ist. Man läßt beim Backen das Feuer ja nicht zu stark werden und nimmt die Torte aus dem Ofen, sobald sich ein kleiner Spalt zwischen ihr und der Form zeigt. Sie läßt sich gut 8 Tage lang aufheben, da sie sehr fettreich ist.

Nr. 34. Diezer Sandtorte (für 6 Personen).

250 g frische Butter,
250 g erwärmter feiner Zucker,
250 g gesiebtes, erwärmtes Stärkemehl,
4 große Eier,
1 Päckchen Vanillin oder die geriebene Schale von 1/3 Citrone.

Die Butter schmilzt man auf dem Herdrande in einem kleinen Töpfchen, schüttet das helle Fett vom schlechten Bodensatz ab in eine tiefere Schüssel, giebt den Zucker hinzu, rührt die Hälfte des Stärkemehls durch ein Sieb hinein, rührt nach und nach die ganzen Eier und auch Vanillin oder Citronenschale dazu und siebt zuletzt noch den Rest des Mehls darauf. Man rührt die Masse solange (ungefähr 1/2 Stunde lang), bis sie schön locker und schaumig ist; dann streicht man eine kleinere Tortenform mit Butter aus, siebt gestoßenen Zwieback darauf und schüttet den Teig hinein, welchen man gleich ungefähr 3/4 Stunde lang bei mäßigem Feuer bäckt. Man deckt weißes Schreibpapier darüber, sowie die Torte dunkelgelb ist, und nimmt sie aus dem Ofen, wenn sie strohhalmbreit vom Rande der Form absteht. Erst vor Tisch siebt man Zucker darüber, schneidet sie und steckt in die Mitte eine hübsche Rose, kann auch ringsum Blumen legen.

Nr. 35. Königskuchen (für 12—15 Personen).

1/2 kg Butter,
1/2 kg feingesiebter Zucker,
125 g abgezogene und gemahlene Mandeln,
1/2 kg feingesiebtes Mehl,
Die abgeriebene Schale einer Citrone,
10 große Eier.

Die Butter rührt man zu einer glatten Masse, giebt den Zucker und nach und nach langsam die Eidotter hinein, rührt es $^1/_2$ Stunde lang, giebt Mandeln und Citronenschale dazu, schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee, siebt das Mehl unter Umrühren in die Masse und mischt den Schnee leicht darunter. Darauf füllt man den Teig rasch in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Zwieback ausgestreute Form und bäckt den Kuchen bei gelinder Hitze ungefähr $1^1/_2$ Stunden lang. Wenn er dunkelgelb ist, deckt man weißes Schreibpapier darauf, und wenn er strohhalmbreit vom Rande der Form absteht, nimmt man ihn aus dem Ofen. Vor Tisch bestreut man ihn mit Zucker. Ein feiner Kaffeekuchen!

Nr. 36. Jägertorte (sehr gut, für 10—12 Personen).

375 g Mandeln,
12 Eier,
375 g feiner Zucker,
60 g Citronat,
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone.

Man reibt die Mandeln mit der Schale und hackt das Citronat. Dann rührt man 3 ganze Eier und 9 Eidotter $^1/_2$ Stunde lang, giebt Mandeln, Citronat und die abgeriebene Citronenschale hinein, schlägt die Eiweiß zu Schnee, mischt diesen leicht unter den Teig und füllt ihn in die mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form; dann bäckt man die Torte bei gelindem Feuer ungefähr 1 Stunde lang; sie ist gut, wenn sie strohhalmbreit vom Rande der Form absteht; sollte sie zu schnell dunkel werden, so legt man weißes Schreibpapier darauf. Kurz vor Tisch siebt man Zucker darüber, kann sie auch mit Blumen verzieren oder mit frischen Erdbeeren, welche man als Kranz rings auf den Rand der Tortenplatte legt.

Nr. 37. Feine Kirschtorte (für 6 Personen).

3 große Eier,
Mehl im Gewicht der Eier,
Butter desgl.,
Zucker desgl.,
1 Messerspitze voll Ammonium,
1 kg schwarze Kirschen.

Die Butter rührt man auf dem Herdrande glatt, stellt sie vom Herde weg, rührt den Zucker hinein, nach und nach die Eidotter, siebt auch die Hälfte des Mehls unter stetem Rühren hinzu und dann das gut zerdrückte Ammonium. Nun schlägt man rasch den Schnee von dem Eiweiß, rührt diesen leicht unter die Masse und

siebt zuletzt noch den Rest des Mehls unter Rühren in dieselbe. Die vorher schon gewaschenen und entstielten Kirschen giebt man dann unter den Teig, schüttet diesen in eine mit Butter bestrichene und mit Zwiebackmehl bestreute Form und bäckt die Torte ungefähr 1 gute Stunde lang. Wenn sie etwas abgekühlt ist, stürzt man sie auf eine Platte und streut vor Tisch dick Zucker darüber.

Nr. 38. Knüppelkuchen.

Für die Bällchen.

$^1/_2$ kg Mehl,
250 g Zucker,
12 Eidotter und 3 Eiweiß,
3 Eßlöffel voll dicker, süßer Rahm,
1 kg Butter zum Backen.

Für die Mischung.

$^1/_4$ *l* Rosenwasser,
$^1/_2$ kg in schmale Streifchen geschnittene Mandeln,
250 g in schmale Streifchen geschnittenes Citronat,
$^1/_2$ kg Zucker (in kleinen Stückchen),
1 Messerspitze voll Zimmet,
$^1/_2$ „ „ feine Nelken,
1 „ „ Kardamom,
1 „ „ Muskatblüte.

Man rührt 12 Eidotter und 3 Eiweiß mit 250 g feinem Zucker, giebt 3 Eßlöffel voll dicken süßen Rahm dazu und rührt nach und nach auch das Mehl durch ein Sieb in den Teig. Sobald dieser recht zartgerührt ist, stellt man in einer Kasserolle die Butter (am besten ausgelassene) aufs offene, nicht zu starke Feuer, sticht mit einem silbernen Löffel gut nußdicke Bällchen vom Teig ab, streicht sie rasch mit dem Zeigefinger in die kochende Butter und läßt sie auf beiden Seiten schön dunkelgelb backen, hebt sie dann mit dem Schaumlöffel aus der schwimmenden Butter auf ein Sieb und probiert, ob sie innen völlig ausgebacken sind; darauf zerbricht man sie in kleine Stückchen von der Größe der Pfeffernüsse.

Nun bereitet man für die Mischung einen Sirup, indem man in einer kleinen Kasserolle $^1/_4$ *l* Rosenwasser mit $^1/_2$ kg kleinen Zuckerstückchen mischt und solange kochen läßt, bis es ein dicker Saft wird. Dann mischt man die kleingeschnittenen Mandeln, Citronat, Zimmet, Nelken, Kardamom und Muskatblüte mit den zerpflückten gebackenen Bällchen, gießt den Zuckerbrei darüber, mischt es tüchtig, läßt es auf dem Herd unter vielem Rühren recht heiß werden, drückt es fest in eine mit feinem Öl bestrichene Form, legt

Digitized by Google

einen Deckel darauf, preßt es noch tüchtig mit aufgelegten Gewichten und stürzt den Kuchen am andern Tage.

Nr. 39. Gewürzkuchen.

375 g Butter,
4 Eier,
375 g feiner Zucker,
1 Messerspitzchen voll Nelken,
2 Messerspitzchen voll Kardamom,
$^1/_2$ kg Mehl,
1 Glas voll Himbeergelee.

Man rührt die Butter glatt, giebt den Zucker dazu, auch nach und nach die 4 Eidotter, Nelken, Kardamom, und zuletzt siebt man unter stetem Rühren das Mehl hinein. Wenn man $^1/_4$ Stunde lang gerührt hat, teilt man die Masse in 4 Teile, macht jeden Teil zu einem runden Kuchen, den man mit Eiweiß bestreicht und auf einem Kuchenblech, das mit Butter bestrichen ist, bei mittlerer Hitze bäckt. Hat man so nacheinander die 4 flachen Kuchen gebacken, so bestreicht man 3 derselben mit Himbeergelee, legt den vierten Kuchen darauf und beschwert alles mit einer Kuchenplatte und einem Gewichtstein. Nach 2 Tagen ist der Kuchen zum Essen gut.

Warme süße Schüsseln.

Nr. 1. Reisauflauf (für 10—12 Personen).

375 g Reis,
1 $^3/_4$ *l* Milch,
90 g geschälte und gemahlene Mandeln,
125 g frische Butter,
200 g feiner Zucker,
10—12 Eier,
Die abgeriebene Schale einer Citrone,
Eine große, mit Butter gut bestrichene und mit Weckmehl bestreute Auflaufform.

3 Stunden vor Tisch übergießt man den belesenen Reis in einem kleinen Topfe mit kochendem Wasser, läßt ihn nebenbei auf dem Herdrande stehen, stellt die Milch zum Kochen auf den Herd, schüttet das Wasser vom Reis weg, giebt diesen in die kochende Milch, läßt ihn unter häufigem Rühren auf geschlossenem

Feuer weich werden (er brennt gern an), hebt ihn dann vom Herd, giebt Butter, Zucker, Citronenschale und auch die Mandeln dazu und rührt alles glatt. Wenn die Masse lau geworden ist, rührt man auch die Eidotter darunter. $1^1/_4$ Stunde bevor der Auflauf auf den Tisch kommen soll, schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mischt ihn leicht unter die Masse, giebt sie in die vorgerichtete Form und bäckt sie 1 gute Stunde lang im ziemlich heißen Ofen. Sobald der Auflauf an der Oberfläche dunkelgelb wird, bedeckt man ihn mit sauberm Schreibpapier, dreht auch einmal die Form im Ofen, damit die Speise gleichmäßig bäckt. Wird die Hitze zu stark, so deckt man Asche auf das Feuer. Der Auflauf muß sofort auf den Tisch. Man stellt ihn mit der Blechform, die man mit einer zusammengefalteten Serviette umhüllt, auf eine Porzellanplatte und giebt eine Wein- oder Fruchtsauce dazu (kalt oder warm).

Nr. 2. Kirschenauflauf (für 10—12 Personen).

250 g Zucker,
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone,
10—12 Eier,
250 g im Ofen getrocknetes, gestoßenes und gesiebtes Schwarzbrot,
1 kleine Messerspitze voll Zimmet,
1 kleine Messerspitze voll feine Nelken,
375 Stück edle schwarze Kirschen (mit Kernen, aber entstielt),
1 große, mit Butter bestrichene und mit Schwarzbrot bestreute Auflaufform.

Zucker und Eidotter rührt man $^1/_4$ Stunde lang in einer tiefen Schüssel, giebt das Brot, Gewürze und Kirschen hinein, mischt das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter, giebt es in die mit Butter bestrichene und mit Brotmehl bestreute Auflaufform und bäckt es bei ziemlicher Hitze ungefähr 1 Stunde lang. Sollte der Auflauf zu schnell dunkelgelb werden, so bedeckt man ihn mit Schreibpapier. Man trägt ihn mit der Form, um welche man eine breitgefaltete Serviette schlägt, auf einer Porzellanplatte auf den Tisch, giebt aber keine Sauce dazu.

Nr. 3. Auflauf von frischen Quitten (für 12 Personen).

5 schöne große Quitten,
$^1/_2$ *l* Wasser und 50 g Zucker zum Aufkochen,
12 große Eiweiß,
280 g Zucker, zur Hälfte in großen Stücken und zur Hälfte gestoßen.

Man wäscht die Quitten, reibt sie trocken, schneidet sie mit der Schale in 8 Teile, kocht sie mit $^1/_2$ *l* Wasser und 50 g Zucker sehr weich und streicht sie durch ein Sieb. Dann zieht man die Zuckerstücke einmal rasch durch Wasser, läßt sie in einer kleinern Kasserolle auf offenem Feuer zergehen, giebt die Quittenmasse hinzu, rührt alles, bis es kocht, schlägt das Eiweiß zu Schnee, giebt ihn auch hinein, nimmt es vom Feuer und giebt den gestoßenen Zucker löffelweise ebenfalls dazu, dann schüttet man die Masse sofort in eine Porzellanform, die man 20 Minuten lang im Backofen läßt. Sowie der Auflauf aus dem Ofen kommt, muß er gegessen werden, sonst fällt er zusammen. Man stellt die Porzellanform auf eine Platte und giebt die Speise ohne Sauce zu Tisch.

Nr. 4. Äpfelauflauf oder Äpfelmichel (für 6—8 Personen).

250 g Milchbrötchen (ungefähr 5—6 große Brötchen),
1 *l* Milch,
250 g feiner Zucker,
6 Eier,
100 g Butter,
1 Eßlöffel voll feingehacktes Citronat (darf fehlen),
100 g gebrühte, abgezogene und geriebene Mandeln,
10 schöne, mittelgroße Äpfel.

Die Brötchen legt man zerschnitten in die laue Milch. Die Äpfel schält man, entfernt das Kerngehäuse und schneidet sie in feine Scheibchen, worauf man sie mit dem Zucker mengt. Mittlerweile sind auch die eingeweichten Brötchen recht weich geworden; man verrührt sie tüchtig, giebt in die glattgerührte Butter nach und nach die Eier, die Mandeln, das Gewürze, den Weckteig und zuletzt die Äpfel, bestreicht eine Auflaufform mit Butter, streut sie mit Weckmehl aus, giebt die Masse hinein und bäckt sie ungefähr $1^1/_2$ Stunden lang. Man stellt den Auflauf in der Form, um welche eine Serviette geschlagen wird, auf eine runde Platte und trägt ihn auf, ohne Sauce. Kalt schmeckt diese Speise auch recht gut. Sollte beim Backen die Oberfläche des Auflaufs schnell dunkelgelb werden, so deckt man einen Bogen Schreibpapier darüber.

Nr. 5. Aprikosenauflauf (Aprikosensoufflée, für 5 Personen).

1 kleines Glas voll Aprikosenmarmelade,
6—8 große Eiweiß.

$^1/_2$ Stunde bevor der Auflauf gegessen werden soll, schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mischt diesen leicht unter die mit ein wenig

Wasser glattgerührte Marmelade, giebt die Masse sofort in eine Porzellanschüssel, stellt diese in den mittelmäßig heißen Backofen und läßt sie darin, bis sie auf den Tisch gebracht wird. Man stellt sie auf eine flache Platte und giebt das Gericht ohne Sauce oder weitere Zugabe. Es ist dies eine feine süße Speise. Sollte die Marmelade sehr dünnflüssig sein, so braucht man kein Wasser hineinzurühren.

Nr. 6. Mehl- oder Schwammauflauf (für 8 Personen).

150 g Mehl,
$^1/_2$ *l* Milch (gut gemessen),
125 g Zucker,
100 g Butter,
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone,
1 Messerspitze voll Ammonium,
7 Eier.

Man kocht 3 Stunden vor Tisch die Milch, rührt die Butter glatt, giebt das Mehl dazu, giebt dies und auch den Zucker in die kochende Milch und rührt solange tüchtig fest auf dem Topfboden, bis die Masse dick geworden ist und sich glatt vom Topfe ablöst. Dann stellt man sie vom Feuer, läßt sie lau werden und giebt die Citronenschale nebst den Eidottern unter Rühren nacheinander hinein, auch mischt man das feinzerdrückte Ammonium darunter; wenn man aber schöne, frische Eier hat, kann man letzteres weglassen. $^5/_4$ Stunden vor Tisch schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mischt diesen leicht unter die Masse, bestreicht rasch eine Auflaufform mit Butter, bestreut sie mit Weckmehl, giebt die Masse hinein und bäckt sie ungefähr 1 Stunde lang bei mittlerm Feuer. Sobald die Oberfläche dunkelgelb ist, deckt man weißes Papier darüber, dreht auch einmal die Form. Man darf den Auflauf nicht eher aus dem Ofen nehmen, als bis er gegessen werden soll, sonst fällt er zusammen. Wenn das Feuer zu stark ist, legt man Asche darauf. Der Auflauf wird in der Form auf eine Platte gestellt, die Form verhüllt man ringsum mit einer zusammengefalteten Serviette und giebt die Speise so zu Tisch, mit einer Sauce von Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren oder einer Weinsauce, welche man schon tags vorher machen kann.

Nr. 7. Grießauflauf (für 6—8 Personen).

200 g feiner Grieß,
50 g Butter,
80 g Zucker,
$^3/_4$ *l* Milch (gut gemessen),
6 große Eier,
Die abgeriebene Schale von $^1/_3$ Citrone,
1 Messerspitze voll Ammonium.

Die Milch läßt man 3 Stunden vor Tisch in einer Kasserolle kochen, giebt Zucker und Butter hinzu, läßt unter Rühren langsam den Grieß hineinlaufen, kocht ihn unter Rühren ungefähr $^1/_4$ Stunde lang, stellt ihn vom Feuer, läßt ihn lau werden, giebt die Eigelb, Citronenschale und das zerdrückte Ammonium hinzu und mischt alles gut. $^5/_4$ Stunden vor Tisch streicht man die Auflaufform mit Butter aus, bestreut sie mit Weckmehl, schlägt die Eiweiß zu Schnee, mischt diesen leicht unter die Masse, giebt sie in die Form und bäckt sie bei mäßigem Feuer ungefähr 1 gute Stunde lang; wenn sie dunkelgelb ist, deckt man weißes Papier darüber und dreht auch einmal die Form. Man läßt die Speise im Ofen, bis sie auf den Tisch kommt, sonst fällt sie zusammen. Hierauf schlägt man eine Serviette um die Blechform, stellt diese auf eine große Porzellanplatte und giebt den Auflauf zu Tisch, mit einer kalten oder warmen Fruchtsauce oder auch mit feinem Kompott. Wenn man schöne, frische Eier hat, braucht man kein Ammonium.

Nr. 8. Warmer Reisauflauf (für 10—12 Personen).

375 g Reis,
$1^3/_4$ *l* Milch,
100 g geschälte und gestoßene Mandeln,
125 g frische Butter,
200 g gesiebter Zucker,
10—12 Eier,
Die abgeriebene Schale einer kleinen Citrone,
Eine große Auflaufform.

Der Reis wird 4 Stunden vor Tisch mit heißem Wasser übergossen, durchgesiebt, in die kochende Milch geschüttet und auf gelindem Feuer unter häufigem Rühren (denn er brennt leicht an) ungefähr $^1/_2$ Stunde lang weichgekocht; dann hebt man ihn vom Herd weg, rührt die Butter hinein, läßt die Masse etwas abkühlen und giebt Citronenschale, Zucker, nach und nach die Eidotter und auch die Mandeln hinein und rührt alles durcheinander, bis es eine glatte Masse geworden ist. Dann streicht man eine große Auflaufform mit Butter aus und bestreut sie mit Weckmehl. $^3/_4$ Stunden vor Tisch schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mischt ihn leicht unter die Masse und bäckt diese bei ziemlich gutem Feuer. Man läßt den Auflauf im Backofen, bis er auf den Tisch kommt, schlägt dann eine Serviette um die Blechform, stellt diese auf eine Porzellanplatte und trägt die Speise auf, mit einer warmen oder kalten Fruchtsauce.

Nr. 9. Warmer Reispudding (einfach, für 12 Personen).

$^1/_2$ kg guter Reis,
30 g Salz,
120 g Zucker,
Ein hoher Topf mit 4 *l* kochendem Wasser.

Der Reis wird belesen und mit heißem Wasser übergossen. Nach 10 Minuten schüttet man das Wasser weg, füllt den Reis in ein sauber gebrühtes Tuch von der Größe einer Serviette, bindet dessen 4 Enden sehr lose kreuzweise zusammen und steckt einen Kochlöffelstiel hindurch, der so über den Topf gelegt wird, daß das Reisbündel ganz im kochenden Wasser hängt; den Boden des Topfes darf es aber nicht berühren, sonst brennt es an. Man läßt den Reis auf geschlossenem Feuer in dem Wasser, dem man Zucker und Salz zufügt, kochen, indem man einen Deckel auflegt, auch zuweilen nachsieht, ob man nicht kochendes Wasser nachgießen muß. Nach $^3/_4$ Stunde ist der Reis gut. Die Enden des Tuches dürfen durchaus nicht zu fest über den Reis gebunden sein, denn er braucht Platz zum Aufgehen. Wenn man das Bündel aus dem Wasser gehoben hat, knüpft man das Tuch auf und läßt den Reis, der jetzt die Form einer großen Kugel hat, auf eine runde, flache Platte gleiten. Man giebt ihn mit einer Vanille-, Wein- oder Araksauce zu Tisch, und zwar muß man sehr viel Sauce dazu haben, sonst schmeckt er nicht.

Nr. 10. Bester warmer Reispudding (für 10—12 Personen).

375 g Reis,
80 g geschälte und gemahlene Mandeln,
130 g frische Butter,
$1^3/_4$ *l* Milch,
11—12 Eier (je nach der Größe),
200 g Zucker,
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone,
Eine große Puddingform (oder 2 kleine).

4 Stunden vor Tisch muß man die Milch zum Kochen aufstellen. Dann beliest man den Reis, übergießt ihn mit kochendem Wasser, läßt ihn stehen, bis die Milch kocht, gießt alsdann das Wasser ab, schüttet den Reis in die Milch und läßt ihn auf geschlossenem Feuer $^1/_2$ Stunde lang kochen, während man viel darin rührt, denn er brennt gern an. Dann giebt man die Butter und den Zucker hinzu, hebt den Topf vom Herd, läßt die Masse abkühlen und rührt die Citronenschale und nach und nach die Eidotter

hinein. Hierauf streicht man eine große Puddingform und auch deren Deckel gut mit Butter aus, streut Weckmehl hinein und stellt in einem Blechtopfe, der so hoch ist wie die Puddingform, das Wasser aufs offene Feuer. $2\frac{1}{4}$ Stunden vor Tisch schlägt man die Eiweiß zu Schnee, mischt denselben leicht unter die Masse, giebt diese in die Form (die aber nur zu $\frac{3}{4}$ gefüllt sein darf, da die Masse aufgeht), legt den Deckel auf dieselbe und steckt ein sauberes, zusammengeknülltes Stückchen Briefpapier in die Öffnung des Deckels (wenn eine solche vorhanden ist), damit kein Wasser hineintropfen kann. Nun stellt man die Form vorsichtig in den großen Topf mit dem starkkochenden Wasser, deckt diesen auch zu und läßt das Wasser weiterkochen. Doch beachtet man beim Einsetzen des Puddings, daß das Wasser nicht zu hoch an der Form hinaufreicht, sonst dringt es beim Aufwallen in dieselbe ein; man hält auch in einem kleinern Topfe noch kochendes Wasser vorrätig, womit man nachfüllt, wenn das Wasser um die Form zuviel eingekocht ist. Es muß auch stets gutes Feuer sein. Der Pudding darf, nachdem er 2 Stunden lang anhaltend gekocht hat, recht gut noch $\frac{1}{2}$ Stunde länger im Wasser bleiben, solange, bis er gegessen werden soll; dann erst nimmt man ihn aus demselben, hebt den Deckel ab, legt eine Puddingplatte auf die Form und dreht sie um. Den so gestürzten Pudding muß man sofort auf den Tisch bringen, damit er nicht zusammenfällt; man kann ihn noch verzieren, indem man eine volle Rose in die Mitte steckt. Sehr gut hierzu sind Saucen von Himbeeren oder Wein (warm oder kalt).

Nr. 11. Warmer Grießpudding (für 6—8 Personen).

200 g feiner Grieß,
50 g Butter,
7—8 Eier,
100 g feiner Zucker,
$\frac{3}{4}$ l Milch (gut gemessen),
Die abgeriebene Schale von $\frac{1}{3}$ Citrone,
1 Messerspitze voll Ammonium (gut zerdrückt).

Man stellt 4 Stunden vor Tisch die Milch aufs geschlossene Feuer, rührt, sobald sie kocht, den Grieß und die Butter ganz langsam hinein und kocht dies $\frac{1}{4}$ Stunde lang, stets rührend, damit es nicht anbrennt. Dann läßt man die Masse, nachdem man sie vom Herd genommen hat, etwas abkühlen, giebt das Ammonium, die Citronenschale und nach und nach die Eidotter hinein, rührt alles glatt, streicht eine mittelgroße Puddingform mit Butter aus und bestreut sie mit Weckmehl. Auch für einen großen Blechtopf

mit kochendem Wasser, in dem die Puddingform Platz hat, muß man sorgen, denn der Pudding muß 2 Stunden lang anhaltend in dem kochenden Wasser stehen. $2^1/_4$ Stunden vor Tisch schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mischt diesen leicht unter die Masse, giebt sie in die Form, deckt den ebenfalls mit Butter bestrichenen Deckel darauf, stopft dessen Öffnung, wenn solche vorhanden, mit Briefpapier zu und stellt die Form dann behutsam in das starkkochende Wasser, doch so, daß dasselbe beim Aufwallen nicht in die Form dringen kann. Man hält auch noch kochendes Wasser zum Nachfüllen in Bereitschaft, falls das Wasser um die Form zuviel eingekocht sein sollte. Ist der Pudding nun aufgestellt, so deckt man den Wassertopf zu und sorgt dafür, daß anhaltend gutes Feuer darunter ist. Nach 2 Stunden ist der Pudding gut, doch kann er auch noch weiterkochen, solange, bis er auf den Tisch kommt; früher darf man ihn nicht aus dem Wasser nehmen, denn er fällt leicht zusammen. Man stürzt ihn auf eine Puddingplatte, steckt, wenn man will, ein kleines Sträußchen oder eine Rose in seine Mitte und trägt ihn mit einer warmen oder kalten Sauce von Früchten oder Wein auf. Beim Einfüllen des Teigs ist zu beachten, daß die Form nur zu $^3/_4$ gefüllt werden darf, da die Masse stark aufgeht. Hat man gute Eier, so ist Ammonium überflüssig.

Nr. 12. Mehl- oder Schwammpudding (für 6—8 Personen).

150 g Mehl,
$^1/_2$ *l* Milch (gut gemessen),
125 g feiner Zucker,
100 g Butter,
7—8 Eier,
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone,
1 Messerspitze voll Ammonium, wenn die Eier klein sind.

4 Stunden vor Tisch stellt man die Milch zum Kochen aufs geschlossene Feuer. Währenddessen rührt man die Butter glatt, knetet das Mehl hinein, giebt den Zucker in die Milch, sobald diese kocht, rührt auch das Mehl mit der Butter hinzu und rührt nun fortwährend solange fest auf dem Topfboden, bis der Teig dick geworden ist und sich als eine geschlossene Masse vom Topfe ablöst. Darauf stellt man sie vom Feuer, läßt sie lau werden, giebt die Citronenschale, nach und nach auch die Eidotter und das gut zerdrückte Ammonium dazu und rührt alles tüchtig glatt. Dann sorgt man für einen großen Blechtopf voll kochendem Wasser, streicht eine mittelgroße Puddingform mit Butter aus und bestreut sie mit Weckmehl. $2^1/_4$ Stunden vor Tisch schlägt man das Eiweiß zu Schnee,

mischt es leicht unter die Masse, giebt sie in die Form, deckt den mit Butter bestrichenen Deckel auf, stopft dessen etwaige Öffnung mit sauberm Papier zu, stellt die Form behutsam in das starkkochende Wasser, doch so, daß dieses beim Aufwallen nicht in dieselbe eindringt, deckt den Topf zu und läßt das Wasser anhaltend 2 Stunden lang kochen; wenn es zuviel einkocht, gießt man kochendes Wasser zu. Man kann den Pudding noch länger als 2 Stunden kochen lassen und hebt ihn erst heraus, wenn er auf den Tisch soll, sonst fällt er zusammen. Er wird auf eine Puddingplatte gestürzt, nach Belieben in der Mitte mit einem Sträußchen besteckt und gleich aufgetragen. Man giebt am besten eine warme oder kalte Fruchtsauce dazu.

Nr. 13. Warmer Weckpudding (für 6—8 Personen).

- 290 g trockene Brötchen (5—6 Stück),
- $^3/_4$ *l* laue Milch,
- 50 g Butter,
- 5 Eier,
- 120 g feiner Zucker,
- 50 g Rosinen (nach Belieben mehr),
- 1 Handvoll geschälte und gestoßene Mandeln,
- 1 Messerspitze voll Ammonium, wenn die Eier klein sind,
- $^1/_3$ Citronenschale oder 5 Tropfen Citronenöl.

Zu diesem Pudding kann man gut alte Milchbrötchen verwenden; wenn sie hart sind, reibt man sie, frische Brötchen dagegen schneidet man in Scheibchen. Dann weicht man die Brötchen in die laue Milch ein, giebt den Zucker dazu und dreht die Masse häufig; wenn sie sich leicht zerdrücken läßt, rührt man sie gut durcheinander und rührt auch die geschmolzene Butter, die Eidotter, die belesenen und gewaschenen Rosinen, die abgeriebene Citronenschale, die Mandeln und das Ammonium darunter. Man sorgt für einen hohen Blechtopf voll kochendem Wasser, worin die Puddingform Platz hat. Die letztere streicht man gut mit Butter aus und bestreut sie mit Weckmehl, ebenso den Deckel. $1^3/_4$ Stunden vor Tisch schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mischt es leicht unter die Masse, giebt diese rasch in die Form und deckt sie zu, verstopft auch die Öffnung oben (wenn eine solche vorhanden ist) mit weißem Papier. Dann stellt man die Form behutsam in den Topf mit dem starkkochenden Wasser und läßt dies, zugedeckt, $1^1/_2$ Stunden lang fortwährend kochen. Sollte es zuviel einkochen, so gießt man etwas kochendes Wasser nach; doch merke man sich: das Wasser darf nur

soweit an der Form in die Höhe reichen, daß es beim Brodeln nicht in diese hineinkommen kann. Direkt aus dem Wasser wird der Pudding auf eine Platte gestürzt und aufgetragen. Er ist recht gut, aber keiner der feinsten. Man kann dazu sowohl alle Arten von Frucht- und Weinsaucen als auch gutes Kompott reichen.

Nr. 14. Warmer Zwiebackpudding (für 6—8 Personen).

Derselbe wird genau so gemacht wie der vorstehende Weckpudding, nur daß man 290 g trockenen Zwieback statt der Brötchen nimmt. Er schmeckt feiner als Weckpudding.

Nr. 15. Pudding von Schwarzbrot (für 6—8 Personen).

140 g feiner Zucker,
8 Eigelb,
6 Eiweiß,
110 g getrocknetes Schwarzbrot,
1 Messerspitze voll feiner Zimmet,
1 Messerspitze voll feine Nelken,
60 g feingehackte Mandeln.

Altes, trockenes Schwarzbrot kann man auf diese Art gut verwenden. Man trocknet es vollends auf einem Kuchenblech im offenen Backofen, bis es ganz hart ist und sich nicht mehr biegen läßt, dann stößt man es im Mörser, siebt es und wiegt 110 g davon ab für den Pudding; man muß jedoch eine gute Handvoll mehr vorrichten, um die Puddingform damit auszustreuen, nachdem man diese mit Butter bestrichen hat. Auch sorgt man für einen hohen Blechtopf mit kochendem Wasser, in dem man die Form kochen kann. Dann rührt man Zucker und Eigelb $^1/_4$ Stunde lang, giebt 110 g feingesiebtes Brot, Zimmet, Nelken und Mandeln darunter, schlägt $1^3/_4$ Stunden vor Tisch die Eiweiß zu Schnee, giebt diesen unter die Masse und schüttet sie in die Form, welche man gleich zudeckt; die Öffnung des Deckels verstopft man mit etwas Papier, stellt das Ganze vorsichtig in den Blechtopf voll starkkochendem Wasser, deckt diesen zu und sorgt dafür, daß das Wasser gut $1^1/_2$ Stunde lang kocht; es darf aber nicht so stark kochen, daß es beim Aufwallen in die Form kommt. Der Pudding wird auf eine Platte gestürzt und kann sowohl warm wie kalt gegeben werden. Besonders gut hierzu sind Wein- und Arak- oder auch Fruchtsaucen. Kalt ist der Pudding ähnlich wie Brottorte.

Nr. 16. Warmer Mandelpudding (für 10—12 Personen, sehr fein).

100 g Butter,
10 Eier,
220 g Zucker,
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ großen Citrone,
250 g geschälte und gemahlene Mandeln,
375 g Milchbrötchen vom Tage vorher (7 ziemlich große),
1 *l* Milch.

Man halbiert die Milchbrötchen und reibt die Kruste ab, welche man anderweitig verwendet. Die Brötchen zerschneidet man, weicht sie in die laue Milch ein und sobald sie ganz weich sind, drückt man sie mit der Hand fest aus. Dann rührt man die Butter glatt, giebt den Zucker hinein, nach und nach auch die Eidotter, die Mandeln und die Citronenschale, zuletzt die Milchbrötchen, und verarbeitet die Masse tüchtig untereinander. Auch sorgt man für einen großen Blechtopf voll kochendem Wasser, in welchem die große Puddingform Platz hat, streicht die Form sowie deren Deckel mit Butter aus und bestreut sie mit Weckmehl. $2^1/_4$ Stunden vor Tisch schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mischt ihn leicht unter die Masse, giebt diese in die Form, bedeckt sie und verstopft auch die Öffnung des Deckels, im Falle solche vorhanden ist, mit sauberem Papier, setzt die Form vorsichtig in den großen Blechtopf, dessen kochendes Wasser aber nicht so hochgehen darf, daß es in die Form kommt, und gießt manchmal kochendes Wasser nach, wenn es zuviel einkocht. Nachdem der Pudding nun 2 Stunden lang anhaltend stark gekocht hat, ist er gut; er muß aber noch solange weiterkochen, bis man ihn auf den Tisch bringt, sonst fällt er zusammen. Er wird auf eine Platte gestürzt und, mit einer schönen Rose in der Mitte, aufgetragen. Man giebt am besten Fruchtsaucen dazu.

Nr. 17. Warmer Rahmpudding (für 10—12 Personen).

$^1/_2$ *l* süßer Rahm,
125 g Butter,
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone,
150 g Zucker,
10 große Eier,
150 g feines Mehl.

Man stellt in einem großen Blechtopfe das Wasser zum Kochen des Puddings aufs Feuer. Das Mehl rührt man mit einem Teil des Rahms zu einem glatten, flüssigen Teig, stellt den übrigen Rahm in einem irdenen oder emaillierten Topfe aufs geschlossene Feuer,

läßt ihn aufkochen, giebt unter Rühren den Mehlteig hinein, rührt solange darin, bis er gekocht hat und dicklich ist, hebt ihn vom Herd weg und läßt ihn lau werden. Die Butter rührt man glatt, giebt den Zucker hinein, nach und nach auch die Eidotter nebst Citronenschale und zuletzt den abgekühlten Brei. 2¼ Stunden vor Tisch schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mischt ihn leicht unter die Masse und giebt diese sofort in eine große, mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Puddingform, deren Deckel ebenfalls bestrichen ist; dieser wird auf die Form gedrückt, die Öffnung, falls eine solche vorhanden ist, mit sauberm Papier zugestopft, und nun hebt man den Pudding sofort vorsichtig in das starkkochende Wasser des Blechtopfes, dessen Deckel man schließt. Das Wasser darf aber nicht so hoch am Rande der Form hinaufreichen, daß es beim Aufwallen in diese hineinschlägt; auch gießt man kochendes Wasser nach, wenn das im Topfe befindliche zuviel einkocht. Der Pudding muß gut 2 Stunden lang kochen. Man nimmt ihn erst heraus, kurz bevor er aufgetragen wird, dann stürzt man ihn auf eine Platte und giebt ihn mit einer Himbeersauce zu Tisch.

Nr. 18. Warmer Schokoladenpudding (für 5 Personen).

60 g Butter,	6 Eier,
125 g Zucker,	100 g geriebene Schokolade,
125 g geschälte und gemahlene Mandeln,	1 Päckchen Vanillin.

Die Butter rührt man zu Schaum, giebt den Zucker, nach und nach auch die Eidotter hinein, rührt dies 20 Minuten lang, giebt dann die Mandeln, die Schokolade und das Vanillin hinzu und rührt alles durcheinander. Inzwischen hat man für einen großen Blechtopf mit kochendem Wasser gesorgt, in welchem eine mittelgroße Puddingform Platz hat. Die Form streicht man mit Butter aus (auch den Deckel) und bestreut sie mit Weckmehl. 1¾ Stunden vor Tisch schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mischt es leicht unter die Masse, giebt diese in die Form und deckt sie zu; die Öffnung des Deckels, falls eine solche vorhanden ist, stopft man mit Papier zu, hebt dann den Pudding vorsichtig in den Blechtopf mit starkkochendem Wasser (doch darf dies nicht zu hoch gehen), deckt es zu und läßt es kochen, bis es Zeit ist zum Auftragen. Dann stürzt man den Pudding auf eine Platte, steckt eine hübsche Rose in die Mitte desselben und trägt ihn sogleich mit einer Vanillesauce auf. Auch kalt ist der Pudding gut.

Nr. 19. Büdinger Kartoffelpudding (sehr gut, für 6 Personen).

185 g tags zuvor abgekochte und geriebene Kartoffeln,
125 g Butter,
7—8 Eier,
100 g Zucker,
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone.

Man quellt Kartoffeln, welche unbedingt gut mehlig sein müssen, tags vorher in Salzwasser ab und schält sie, reibt sie andern Tags und wiegt 185 g davon ab; es dürfen aber keine Bröckchen darunter sein. Jetzt rührt man die Butter glatt, giebt die Kartoffeln dazu und rührt dies $^1/_2$ Stunde lang, giebt nach und nach auch die Eigelb, Zucker und Citronenschale hinzu und mischt alles tüchtig. Man sorgt auch dafür, daß man einen hohen Blechtopf voll kochendem Wasser hat, worin eine mittelgroße Puddingform Platz findet, und streicht die Form nebst dem Deckel mit Butter aus, worauf man sie mit Weckmehl bestreut. 1$^3/_4$ Stunden vor Tisch schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mischt es leicht unter die Masse, giebt sie in die Form, deckt sie zu und stopft die Öffnung des Deckels, im Falle eine solche vorhanden ist, mit Papier zu. Sofort stellt man dann den Pudding in den großen Topf mit starkkochendem Wasser und läßt dies kochen, bis es Zeit ist zum Auftragen; das Wasser darf aber nicht zu hoch an der Form hinaufreichen. Man stürzt den Pudding auf eine Platte, steckt ein Sträußchen in seine Mitte und trägt ihn sofort auf, sonst fällt er zusammen. Man reicht eine warme oder kalte Obst- oder Weinsauce dazu.

Nr. 20. Büdinger Nudelpudding (für 8 Personen).

70 g geschälte und gemahlene Mandeln,
125 g trockene und feingeschnittene Nudeln,
190 g Butter,
$^1/_2$ *l* Milch (gut gemessen),
70 g Zucker,
8 Eier,
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone.

Man stellt 3 Stunden vor Tisch die Milch auf das geschlossene Feuer, läßt sie kochen, giebt die Nudeln nebst Butter hinein und läßt alles unter zeitweiligem Rühren kochen, bis sich die Nudeln leicht zerdrücken lassen; dann stellt man sie vom Herd. Währenddessen stellt man auch einen großen Blechtopf mit Wasser auf, in welchem die mittelgroße Puddingform Platz hat. Man streicht die Form

nebst dem Deckel mit Butter aus und bestreut sie mit Weckmehl. Wenn die Nudeln etwas abgekühlt sind, rührt man Zucker, Eigelb und Citronenschale hinein und verarbeitet die Masse gut. 2 Stunden vor Tisch schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mischt ihn leicht unter die Masse, füllt sie in die Form, deckt den Deckel auf und stopft dessen Öffnung, im Falle eine solche vorhanden ist, mit sauberm Papier zu. Dann hebt man den Pudding in das starkkochende Wasser, doch darf dieses nicht zu hoch an der Form hinaufreichen, sonst läuft es in dieselbe hinein; sollte es zuviel eingekocht sein, so gießt man kochendes Wasser nach. Das Wasser muß kochen, bis der Pudding herausgenommen und sofort aufgetragen wird. Man stürzt ihn rasch auf eine Platte und steckt eine Blume in seine Mitte. Warme oder kalte Weinsauce ist am besten dazu.

Nr. 21. Korinthenpudding (für 12—14 Personen).

$^3/_4$ *l* Milch,
260 g Mehl,
130 g Butter,
10—12 Eier (je nach der Größe),
130 g Zucker,
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone,
250 g belesene und gut gewaschene Korinthen,
180 g geriebenes trockenes Milchbrötchen,
$^3/_4$ Weinglas voll Arak oder Rum,
1 sehr große oder 2 kleine Puddingformen.

Man trocknet die zerschnittenen Brötchen vollends auf einem Backblech im offenen Backofen, dann stößt oder reibt man sie auf der Reibmaschine und siebt sie. Nun sorgt man für einen hohen Blechtopf mit kochendem Wasser, in welchem eine sehr große Puddingform Platz hat. Die Milch stellt man 4 Stunden vor Tisch auf das geschlossene Feuer und läßt sie kochen, setzt die Butter in einem kleinen Schüsselchen nebenbei auf den Herdrand, rührt sie glatt, giebt das Mehl hinein und verarbeitet es auf dem Tisch noch tüchtig mit der Butter. Sowie die Milch kocht, giebt man Mehl und Butter hinzu und rührt darin, bis sich keine Knöllchen mehr zeigen und die Masse sich gut vom Topfe ablöst; darauf stellt man sie vom Herd weg, läßt sie abkühlen, rührt nach und nach Zucker, Eidotter, Citrone und Korinthen hinein, befeuchtet das Weckmehl mit Rum oder Arak, giebt es auch zur Masse und rührt sie gut durcheinander. Dann streicht man eine große Puddingform mit Butter aus (auch den Deckel) und streut Weckmehl hinein; das Eiweiß schlägt man $2^1/_2$ Stunden vor Tisch zu Schnee, mischt es leicht unter die Masse und füllt diese in die Form, doch darf dieselbe nur zu

$^3/_4$ voll sein, da der Teig aufgeht. Überflüssigen Teig kann man in einer Auflaufform im Backofen 1 Stunde lang backen. Nachdem man also die Puddingform gefüllt hat, drückt man den Deckel auf dieselbe, stopft dessen Öffnung mit Papier zu und setzt die Form behutsam in den großen Topf mit starkkochendem Wasser, sorgt aber dafür, daß dieses beim Kochen nicht so hoch steigt, um in die Form eindringen zu können. Auf den großen Topf setzt man den Deckel und läßt nun das Wasser 2 Stunden lang anhaltend stark kochen. Sollte es zu schnell verdampfen, so gießt man wieder etwas kochendes Wasser nach. Man läßt den Pudding solange kochen, bis er aufgetragen werden soll, dann hebt man ihn heraus, stürzt ihn auf eine Platte, steckt eine Blume in die Mitte und giebt ihn mit einer Schaumweinsauce gleich zu Tisch.

Nr. 22. Warmer Citronenpudding (für 6—8 Personen).

8 Eier,
1 Obertasse voll Milch,
$^1/_2$ Obertasse voll Weizenmehl,
$^1/_2$ Obertasse voll Kartoffelmehl,
Die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone,
100 g feiner Zucker,
125 g Butter.

Man reibt die Citronenschale ab und giebt sie zum Zucker, die Citrone selbst schneidet man in der Mitte durch und drückt ihren Saft über den Zucker. Die Milch schlägt man mit dem Eigelb und der Butter in einer Kasserolle auf offenem Feuer mit dem Schneebesen, bis die Masse ziemlich heiß ist, siebt dann unter fortwährendem Schlagen das vermischte Mehl hinein und schlägt solange weiter, bis die Masse keine Knollen mehr hat und einmal aufpufft. Dann nimmt man sie vom Herd, läßt sie abkühlen und giebt den mit der Schale und dem Saft der Citrone vermischten Zucker hinzu. Inzwischen hat man auch das Wasser, in welchem die Puddingform gekocht werden soll, in einem großen Topfe auf das Feuer gestellt. Die Form (nebst Deckel) bestreicht man mit Butter und streut sie mit Weckmehl aus. 2 Stunden vor Tisch schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mischt diesen leicht unter die Masse, füllt damit die Form, deckt sie zu, verstopft die Öffnung im Deckel (im Falle eine solche vorhanden ist) mit Papier und stellt den Pudding in das in dem großen Topfe starkkochende Wasser, doch darf dieses nicht zu hoch an die Form hinaufreichen, sonst dringt es beim Kochen in dieselbe ein; aber man gießt einmal kochendes Wasser nach, wenn es zu sehr eingekocht ist. Man kocht den Pudding im zugedeckten Blechtopfe solange, bis er auf den Tisch

gebracht werden soll, hebt ihn dann heraus, stürzt ihn auf eine Platte und steckt eine Blume in seine Mitte. Eine Weinsauce ist am besten dazu.

Nr. 23. Hefenpudding (für 5—6 Personen).

$^3/_4$ l Milch,
2 dicke Eier,
$^1/_2$ kg feines Mehl,
100 g Zucker,
50 g Butter,
100 g Rosinen oder Korinthen (dürfen auch fehlen),
30 g trockene, in 2 Eßlöffel voll Milch gelöste Hefe.

Man rührt die Butter auf dem Herdrande glatt, stellt sie weg, giebt 1 Handvoll von dem abgewogenen Mehl darunter, rührt das übrige Mehl mit der Milch recht glatt, giebt die Butter, auch Zucker und Eier und die mit der Milch verrührte Hefe hinein, sowie die gut belesenen und gewaschenen Rosinen, und schlägt den Teig tüchtig, bis er sich leicht von der Schüssel ablöst. Inzwischen läßt man in einem hohen Blechtopfe das Wasser kochen, in welches die Puddingform gesetzt werden soll. Die letztere streicht man gut mit Butter aus, giebt den Teig hinein und stellt ihn neben den Herd, damit er 1 Stunde lang aufgeht. Sodann setzt man den Deckel auf die Form, stopft die Öffnung des Deckels, falls eine solche vorhanden ist, mit Papier zu und hebt den Pudding in das starkkochende Wasser des großen Blechtopfes, welchen man zudeckt. Das Wasser darf aber nicht zu hoch an die Form hinaufreichen, sonst dringt es in diese ein. Nachdem der Pudding 1 gute Stunde lang anhaltend gekocht hat, hebt man ihn heraus, stürzt ihn auf eine Platte und giebt ihn mit Kompott auf den Tisch.

Nr. 24. Fixigkeitscreme (für 5 Personen).

4 Eier,
Die abgeriebene Schale von $^1/_4$ Citrone,
120 g feiner Zucker,
$^1/_4$ l Weißwein oder Äpfelwein,
1 hoher Eßlöffel voll Vanillezucker.

Eigelb, Zucker und Citronenschale rührt man $^1/_4$ Stunde lang, rührt den Wein hinein, giebt die Masse aufs offene Feuer und schlägt sie solange mit dem Schneebesen, bis sie einmal aufpufft; kochen darf sie nicht, sonst gerinnt sie. Dann giebt man sie in eine feuerfeste Porzellanschüssel, schlägt die Eiweiß mit dem Vanillezucker

zu steifem Schnee, giebt diesen über die Creme, stellt sie in den mäßig geheizten Backofen und läßt sie 10 Minuten lang darin. Sie wird gleich gegessen. Den Eierschnee kann man, bevor er in den Ofen kommt, mit feinen Streifchen von geschälten Mandeln spicken.

Kalte süße Speisen.

Nr. 1. Einfache kalte Reisspeise (für 12—14 Personen).

$^1/_2$ kg guter Reis,
125 g Zucker,
2 Eßlöffel voll Arak,
4 *l* kochendes Wasser und 1 guter Theelöffel voll Salz.

Der Reis wird belesen und zum Aufquellen in heißes Wasser gestellt, während man in einer Kasserolle $3^1/_2$ *l* Wasser mit $^1/_2$ Handvoll Salz und dem Zucker zum Kochen bringt. Nun schüttet man das Brühwasser von dem Reis ab, giebt diesen in die Kasserolle, fügt noch etwas Arak hinzu und läßt ihn unter häufigem Rühren auf geschlossenem Feuer gut $^3/_4$ Stunde lang kochen (er hängt gern an!). Wenn der Reis weich und so eingekocht ist wie bei Reisbrei, schüttet man ihn in 2 Porzellanformen, die man vorher mit kaltem Wasser ausgespült hat. Man stellt ihn kalt und stürzt ihn andern Tags auf Platten. Am besten hierzu ist eine kalte Arak- oder Obstsauce. Es ist dies ein angenehmes Abendessen im Sommer.

Nr. 2. Kalter Reispudding (für 6—8 Personen).

250 g Reismehl,
60 g Butter,
125 g abgezogene und gemahlene Mandeln,
125 g feiner Zucker,
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone,
$1^1/_2$ *l* Milch.

Mandeln, Reismehl, Zucker und Citronenschale rührt man mit der kochenden Milch an, giebt die Butter dazu und läßt alles, stets rührend, $^1/_4$ Stunde lang kochen; dann spült man eine Puddingform (am besten von Porzellan) mit kaltem Wasser aus, schüttet die Masse,

welche nicht mehr kochend sein darf, in die nasse Form und stellt sie kalt, im Sommer am besten auf Eis. Man kann den Pudding auch schon tags vorher machen. Erst bevor er auf den Tisch kommt, stürzt man ihn auf eine Platte, besteckt ihn mit einer Rose und giebt ihn mit einer Wein- oder Fruchtsauce.

Nr. 3. Reis à la Trautmannsdorff mit Wein (für 10 Personen).

300 g Reis bester Qualität,
250 g Zucker,
Die abgeschälte Rinde von 1/2 Citrone,
1/2 l Weißwein,
1 fingergliedlanges Stückchen Zimmet,
10 Blatt weiße Gelatine,
1/2 l steifer, süßer Rahm zum Rahmschnee und 2 kg Eis.

Man sorgt erst für Eis, in welchem der süße Rahm 3 Stunden lang stehen muß, bevor er zu Schnee geschlagen wird. Den Reis stellt man, nachdem er belesen und gewaschen ist, mit 2 l kaltem Wasser auf den Herd, doch so, daß er langsam warm wird und quellen kann. Man läßt ihn nur einmal aufkochen, gießt ihn auf ein Sieb, wäscht ihn nochmals mit kaltem Wasser, bringt ihn wieder auf den Herd, giebt Zucker, die Citronenschale, den ganzen Zimmet und den Weißwein dazu und läßt den Reis, zugedeckt, weiterquellen, bis er dick und weich geworden ist, rührt ihn dabei aber öfter um. Wenn er weich ist, hebt man den Topf vom Herd und läßt die Masse abkühlen. Die Gelatine löst man in 1 Tasse voll kochendem Wasser auf. Nun schlägt man den Rahm auf dem Eise in einer großen Schüssel solange mit dem Schneebesen, bis er steif ist wie Eierschnee, mischt die Gelatine, welche lau sein muß, unter den Reis, der auch nur noch kaum lau sein darf, mischt alsdann den Rahmschnee leicht unter die Masse, füllt sie in eine mit feinem Öl leicht bestrichene Form und stellt sie kalt. Erst vor Tisch stürzt man die Speise und giebt eine Schaumweinsauce dazu. Man bereitet sie jedoch am besten schon tags vorher. Eine Rose, in den Pudding gesteckt, macht sich sehr hübsch.

Nr. 4. Reis à la Trautmannsdorff mit Milch (für 10 Personen).

250 g bester Reis,
1 1/2 l Milch,
250 g Zucker,
1 l dicker, süßer Rahm, 3 Stunden lang auf 2 kg Eis gestellt,
12 Blätter weiße Gelatine,
2 Löffel voll Arak.

Man setzt den Reis mit kaltem Wasser in einer Kasserolle aufs Feuer, läßt ihn einmal aufkochen und schüttet ihn auf ein Sieb. Währenddessen hat man auch die Milch kochend gemacht. Nun giebt man den Reis in die Milch und läßt dies unter stetem Rühren kochen, bis die Milch eingekocht und der Reis weich ist, stellt es dann vom Herd weg, zerschneidet die Gelatine und gießt 1 Tasse voll kochendes Wasser zum Auflösen über diese. Zu dem Reisbrei rührt man darauf den Zucker und läßt die Masse abkühlen. Inzwischen schlägt man in einer tiefen Schüssel auf dem Eise den Rahm mit dem Schneebesen zu steifem Schnee, mischt Arak und Gelatine unter den Reisbrei, zuletzt leicht den Rahmschnee, und giebt die Masse in eine nasse Porzellanform. Am besten macht man sie schon tags zuvor und stürzt sie erst vor Tisch auf eine Platte. Man giebt Arak- oder Fruchtsauce dazu.

Nr. 5. Vanillereis à la Trautmannsdorff (für 9—10 Personen).

250 g Reis bester Qualität,
1 *l* Milch,
250 g Zucker,
1 Stange Vanille (oder 2 Päckchen Vanillin),
10 Blatt weiße in 1 Tasse voll kochendem Wasser gelöste Gelatine,
½ *l* Rahm, 3 Stunden lang auf 2 kg Eis gestellt.

Der Reis wird gewaschen, mit 2 *l* kaltem Wasser aufgestellt und langsam einmal aufgekocht. Währenddessen hat man die Milch mit der gespaltenen Vanillestange kalt aufgestellt und auch langsam ins Kochen kommen lassen. Wenn der Reis aufgekocht hat, schüttet man ihn auf ein Sieb, giebt ihn nebst dem Zucker in die kochende Milch und kocht alles zu einem Brei ein, bis der Reis weich ist. Dann nimmt man die Vanille heraus und stellt den Brei kalt. Nun zerschneidet man die Gelatine, löst sie in kochendem Wasser auf und giebt sie, noch kaum lau, unter den Reis, der ebenfalls kaum lau sein darf. Inzwischen hat man auch den Rahm auf dem Eise in einer tiefen Schüssel mit dem Schneebesen zu Schnee geschlagen und giebt ihn jetzt zu dem Reisbrei, sobald die Gelatine daruntergerührt ist, dann schüttet man die Masse in eine mit kaltem Wasser benetzte Porzellanform und stellt sie kalt. Am besten ist hierzu eine Schokoladensauce. Den Pudding kann man schon am Tage vorher machen, ebenso die Sauce. Statt der Vanille kann man auch 2 Päckchen Vanillin nehmen, welches man in den fertiggekochten Reis mischt.

Nr. 6. Schönbrunner Reisspeise (für 10 Personen).

6 Eiweiß und 6 Eßlöffel voll Zucker für den Guß,	½ Geleeglas voll Aprikosen- oder Himbeermarmelade.

Für den Brei.

180 g Reis,	50 g Zucker.
1¼ *l* Milch,	

Man beliest und wäscht den Reis, brüht ihn 2 Stunden lang in heißem Wasser, giebt ihn mit 50 g Zucker in die Milch und kocht ihn unter Rühren langsam weich und dicklich. Dann läßt man ihn erkalten, belegt eine Glasschale oder Porzellanschüssel mit der Marmelade, giebt den kalten Reis darüber, schlägt die 6 Eiweiß zu Schnee, mischt 6 Eßlöffel voll Zucker leicht darunter, schichtet dies als Berg über den Brei, schiebt ihn in den heißen Backofen und läßt ihn ungefähr 15 Minuten lang darin, bis der Schnee hellgelb geworden ist; dann stellt man ihn möglichst kalt. Das Gericht wird in derselben Schüssel ohne Sauce aufgetragen.

Nr. 7. Eine gute süße Speise von übriggebliebenem Reisbrei.

1 Schüssel voll übriggebliebener Brei (recht kalt),	1 Glas voll Himbeer- oder Erdbeermarmelade (oder frische Beeren),
½ *l* süßer, auf 2 kg Eis gestellter Rahm,	2 Eßlöffel voll feiner Zucker.

Aus übriggebliebenem Reis kann man eine gute süße Schüssel herstellen. Man setzt den Rahm einige Stunden lang auf Eis, schlägt ihn dann mit dem Schneebesen, nachdem man 2 Eßlöffel voll Zucker daruntergemischt hat, zu steifem Schnee, giebt den Reis, welcher mäßig süß sein muß, in eine Glasschale und obendarüber die Marmelade (sehr gut sind auch frische gezuckerte Erdbeeren statt Marmelade). Dann streicht man den geschlagenen Rahm über das Ganze und giebt es gleich zu Tisch.

Nr. 8. Schlagrahm (Sahneschnee) zu Kaffee und Thee (für 15 Personen).

½ *l* gute süße Sahne oder Rahm,	2—3 kg Eis (je nach der Temperatur).
2—3 Löffel voll feiner Zucker,	

Man stellt die frische süße Sahne in einem Porzellankännchen einige Stunden lang (in der Hitze länger) in einer größern Schüssel auf Eis, legt auch rings um das Töpfchen Eisstücke, stellt die Schüssel auf eine dicke Wolldecke, deckt ein sauberes Küchenhandtuch über die Schüssel und schlägt dann von allen Seiten die Wolldecke darüber zusammen, sodaß keine Luft an das Eis kommt; im Sommer stellt man es in den Keller, im Winter in einen kühlen Raum. Auf diese Art schmilzt das Eis nur ganz wenig. Wer einen stets gefüllten Eisschrank hat, stellt den Rahm in dem Töpfchen einfach dahinein, dann steht er auch kalt genug. Eine halbe Stunde bevor man den Schlagrahm braucht, giebt man ihn mit dem Zucker in eine recht kaltgemachte größere Schüssel, stellt diese auf den Rest der Eisstücke und schlägt den Rahm mit dem ebenfalls recht kaltgemachten Schneebesen solange, bis er schön steif ist. Will man ihn mit Vanillegeschmack haben, so mischt man Vanillezucker darunter. Man trägt ihn bei Kaffee- und Theegesellschaften in Glasschalen auf. Diesen Schlagrahm kann man zur Verbesserung von vielen süßen Speisen verwenden, namentlich zur Garnierung von kalten Puddings. Soll er länger als einige Stunden steifbleiben (er schmilzt wieder), so giebt man gleich nach dem Schlagen auf $^1/_2$ *l* Rahm 2 Blätter weiße Gelatine, welche man zerschneidet, in einer Tasse mit 1 guten Eßlöffel voll kochendem Wasser auflöst, kaum noch lau in den fertigen Schlagrahm mischt und diesen kaltstellt.

Nr. 9. Paradiesspeise (Charlotte russe), für 10 Personen.

Soviel Biskuitstangen (sogenannte Schuhsohlen), als in eine tiefe Porzellanschüssel gehen, ungefähr 20 Stück (200 g),
1 Glas voll feine Marmelade oder Gelee, am besten von Himbeeren,
1 *l* süßer Rahm oder gute Milch mit $^1/_3$ Stange Vanille,
Die Dotter von 12 und das Eiweiß von 4—6 Eiern,
280 g feiner Zucker,
$^1/_3$ Stange mit 50 g Zucker gestoßene und gesiebte Vanille.

Die Biskuits bestreicht man auf der rauhen Seite mit der Marmelade, klappt sie paarweise zusammen und legt sie in eine große oder in zwei kleinere Porzellanschüsseln, dann kocht man die Creme. Man läßt die Milch oder den Rahm mit der Vanillestange, die man spaltet, nebst den 12 Eidottern und 120 g Zucker auf geschlossenem Feuer unter stetem Rühren dicklich werden; sowie die Masse einmal aufpufft, hebt man sie sofort vom Feuer, entfernt die Vanilleschoten, läßt die Creme abkühlen und schüttet sie dann

über die Biskuitstangen. Hierauf schlägt man 4—6 Eiweiß zu Schnee, mischt 160 g feinen Zucker dazu, streicht dies über die Creme und streut die 50 g Zucker, die man mit Vanille gestoßen und durchgesiebt hat, über den Schnee. Man stellt gleich die Schüssel ungefähr 20 Minuten lang in den mäßig heißen Backofen, bis der Schnee blaßgelblich gefärbt und steif ist. Dann wird die Speise kaltgestellt. Man giebt sie ohne Sauce und macht sie auch am besten schon tags vorher.

Nr. 10. Nudeln à la Palffy (eine gute süße Schüssel, für 5 Personen).

Zur Creme.

1 l Milch,
75 g Mehl,
70 g Zucker,
Eine 5 cm lange, gespaltene Schote Vanille,
3 Eiweiß (je mehr, desto besser).

Zum Überstreuen.

1 gute Handvoll feingeschnittene, in wenig Butter gelbgeröstete Nudeln,
50 g mit einem 5 cm langen Stück Vanille gestoßener und gesiebter Zucker.

Man kocht die Milch langsam mit der gespaltenen Vanille, giebt 70 g Zucker hinein, rührt das Mehl mit etwas kalter Milch glatt, giebt es in die kochende Milch und läßt alles unter stetem Rühren einigemal aufkochen. Währenddessen muß auch der Schnee von den Eiweiß geschlagen werden. Nun hebt man den kochenden Milchbrei vom Feuer, schlägt sofort den Schnee löffelweise unter denselben und schüttet die Masse in eine nasse Form von Thon oder Porzellan. Dann röstet man in einem kleinen Pfännchen die Nudeln in einem eidicken Stück Butter hellgelb, verteilt dieses mit einem Löffelchen über die Masse und läßt sie erkalten (im Sommer am besten auf Eis). Man streut vor Tisch Vanillezucker darüber und giebt die Speise in der Form, ohne Sauce, macht sie am besten auch schon tags zuvor.

Nr. 11. Kalter Stärkepudding (für 8—10 Personen).

8 Eiweiß,
1 l Milch (knapp gemessen),
100 g Stärkemehl,
100 g feiner Zucker,
½ Stange Vanille oder ½ geriebene Citronenschale.

Man rührt das Stärkemehl mit dem dritten Teil der Milch glatt an, stellt die übrige Milch mit der gespaltenen Vanille oder der geriebenen Citronenschale aufs Feuer, giebt den Zucker dazu, läßt alles kochen, schüttet die angerührte Stärke unter Rühren rasch darunter, läßt es, tüchtig rührend, einigemal aufkochen und rührt sofort das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, läßt es einmal aufpuffen und hebt es vom Herd, worauf man es in eine nasse Porzellanform füllt und recht kaltstellt. Man macht die Speise am besten tags vorher. Erst vor Tisch stürzt man sie auf eine Platte und giebt eine Fruchtsauce dazu. Man kann auch eine Handvoll geschälte und gemahlene Mandeln unter die kochende Milch geben.

Nr. 12. Maizamin- oder Maizenapudding (Flammeri, für 8 Personen).

2 *l* Milch,
1 Päckchen Vanillin oder $^1/_2$ Stange Vanille,
150 g Zucker,
125 g Maizamin oder Maizena,
4 Eiweiß,
1 Messerspitze voll Salz.

Man rührt das Maizamin mit etwas von der Milch glatt und dünn an, stellt die übrige Milch mit der Vanille aufs Feuer und schlägt einstweilen das Eiweiß zu Schnee; dann giebt man Zucker und Salz in die kochende Milch, gleich darauf auch das Maizamin, und rührt alles tüchtig, bis es einmal aufpufft (es brennt gern an); dann nimmt man es vom Feuer und schlägt sofort löffelweise den Eiweißschnee darunter. Wenn alles gut vermischt ist, füllt man es in eine nasse Porzellanform, die man recht kaltstellt. Erst kurz vor Tisch stürzt man den Pudding auf eine Platte und giebt eine Fruchtsauce dazu. Man macht den Pudding am besten tags vorher.

Nr. 13. Vanillecreme (für 10 Personen).

2 *l* Milch,
$^1/_2$ Stange Vanille oder 1 Päckchen Vanillin,
10 Eier,
125 g Zucker,
50 g Mehl.

Man rührt das Mehl mit etwas von der kalten Milch glatt und dünn an, giebt dann die übrige Milch nebst Vanille und Zucker in einem sehr großen Topfe aufs geschlossene Feuer und läßt es, zugedeckt, kochen; dann läßt man es noch weiter 10 Minuten lang aufwallen, während welcher Zeit man die 10 Eiweiß zu Schnee schlägt. Nun hebt man mit dem Schaumlöffel die Milchhaut und

die ausgekochte Vanillestange ab, schüttet das Mehl rasch in die kochende Milch, läßt es unter Rühren aufkochen, rührt die 10 Eigelb mit 2 Eßlöffeln voll kalter Milch glatt, schüttet dies, stark rührend, in die Milch, läßt es einmal aufpuffen, zieht den Topf sofort vom Feuer und mischt das zu Schnee geschlagene Eiweiß unter die Masse, welche man mit dem Schneebesen noch eine Zeitlang schlägt, bis sie nicht mehr heiß ist. Dann füllt man sie in Glasschalen, die man auf Eis stellen kann. Man macht die Creme am besten schon tags zuvor und kann sie mit weißen und rosa Frankfurter Kartoffelchen verzieren (siehe Nr. 6 in „Allerlei süßes Gebäck"). Diese Speise ist bester Ersatz für Eis.

Nr. 14. Vanillecreme mit Obsteinlage.

In eine große runde Porzellanschüssel giebt man zuerst eine Lage von in Zucker eingekochten schwarzen Kirschen, alsdann eine Lage Vanillecreme nach vorstehendem Rezept Nr. 13 und nun eine Lage Schlagrahm (Rezept Nr. 8). Dies Gericht wird sofort auf den Tisch gebracht und gegessen; es ist vorzüglich. Statt Schlagrahm kann man auch einige Eiweiß mit einigen Eßlöffeln voll feinem Zucker zu Schnee schlagen und dies über die Vanillecreme geben, worauf man die Schüssel in den mäßig heißen Backofen schiebt und herausnimmt, wenn der Schnee blaßgelblich ist; dies läßt man dann kalt werden, bevor man es aufträgt.

Nr. 15. Himbeercreme von Saft (für 8 Personen).

$^1/_2$ *l* eingekochter Himbeersaft,
12 Eidotter,
8 Eiweiß.

Man schlägt das Eiweiß zu festem Schnee und stellt diesen kühl. Dann setzt man den Himbeersaft mit den Eidottern aufs Feuer, wobei beides solange mit dem Schneebesen geschlagen wird, bis es einmal aufpufft. Dann hebt man es sofort vom Feuer, schlägt mit dem Schneebesen den Eierschnee darunter, schlägt noch etwas länger, bis die Masse nicht mehr heiß ist, und füllt sie in eine Glasschale, die man recht kaltstellt.

Nr. 16. Vorzügliche Erdbeercreme (für 8 Personen).

3 Blatt weiße Gelatine,
2 Blatt rote Gelatine,
$^1/_2$ bis $^3/_4$ *l* Walderdbeeren (2 Stunden lang auf Eis gestellt),
$^1/_2$ *l* schon etwas säuerlicher Rahm (2 Stunden lang auf Eis gestellt),
Ungefähr 125 g Zucker, je nach der Süße der Beeren.

Man treibt die Beeren durch ein feines Haarsieb, versüßt sie stark mit Zucker und stellt sie, sowie den Rahm 2 Stunden lang auf Eis. 1 Stunde vor Tisch zerschneidet man die Gelatine, giebt sie in ein kleines Töpfchen, gießt 1 kleine Tasse voll kochendes Wasser darüber, damit sie sich auflöst, und stellt es so, daß es kaum lau bleibt. Dann schlägt man in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen den Rahm auf dem Eise in einem kühlen Raume zu steifem Schnee, mischt die Erdbeeren und die noch etwas lauwarme Gelatine gut darüber, versucht die Speise, ob nicht noch Zucker darunter muß, füllt sie in Glasschalen und stellt diese auf Eis. Beim Auftragen kann man die Creme noch mit kleinen Frankfurter Kartoffelchen verzieren. Die Zubereitung dieser Creme geschieht am besten im Keller.

Nr. 17. Rote Grütze oder Kisell (für 10 Personen).

2 *l* Johannisbeeren, noch besser Himbeeren, mit 120 g Zucker gekocht,
250 g Stärkemehl,
$^1/_2$ *l* etwas angesäuerter Rahm, mit 120 g feinem Zucker zu Schnee geschlagen.

Man kocht den Zucker und auch das Obst, nachdem man es etwas zerdrückt hat, recht weich, bis es ganz im Saft steht, drückt es durch ein sauberes Tuch, rührt das Stärkemehl mit 2 Tassen voll kaltem Wasser glatt, giebt es in den wieder ins Kochen gebrachten Obstsaft und rührt fortwährend darin, damit die Masse nicht anhängt; sobald sie aufkocht, hebt man sie vom Feuer, füllt sie in eine kalt ausgespülte Puddingform von Porzellan und stellt sie kalt. Den Rahm stellt man 2—3 Stunden lang auf Eis, schlägt ihn 1 Stunde vor Tisch auf dem Eise mit dem Schneebesen in einer tiefen Schüssel mit 120 g feinem Zucker zu steifem Schnee, stürzt dann die rote Grütze auf eine größere Platte und legt ringsherum einen Kranz von Rahmschnee, worauf man die Speise sofort auf den Tisch giebt.

Nr. 18. Rote Grütze auf andere Art (für 15 Personen).

$^3/_4$ *l* Rotwein,
$^3/_4$ *l* Wasser,
$^1/_4$ *l* Himbeergelee oder -Saft,
Zucker nach Geschmack,
250 g Grießmehl.

Man kocht Wasser, Wein und Fruchtgelee oder -Saft zusammen einmal auf, läßt langsam und unter Rühren den Grieß hineinlaufen,

nach Geschmack auch Zucker, und rührt solange, bis die Masse 10 Minuten lang gekocht hat. Dann giebt man sie in eine nasse Porzellanform und stellt sie bis zum andern Tage kalt. Vor Tisch wird sie gestürzt und mit einer Vanillesauce oder auch mit Schlagrahm, dem man ein Päckchen Vanillin zugefügt hat, aufgetragen.

Nr. 19. Scheiterhaufen (für 12 Personen).

Für 1 ℳ Biskuitstangen (Schuhsohlen, Löffelbiskuit),
1 Glas voll Johannisbeer- oder Himbeergelee,
1 große Flasche Weißwein,
12 Eier,
150 g Zucker.

Die Sauce für den Scheiterhaufen kann man schon tags zuvor machen, indem man Wein, Eier und Zucker solange in einer Kasserolle auf dem Feuer mit dem Schneebesen schlägt, bis die Mischung dicklich wird und einmal aufpufft, worauf man sie sofort vom Feuer nimmt und in einer Porzellanschüssel kalt werden läßt. Kurz vor Tisch bestreicht man dann die rauhe Seite der Biskuitstangen mit Gelee, klappt immer je 2 zusammen, schichtet sie auf einer großen runden Schüssel zu einem hohen Scheiterhaufen, gießt die dicke Sauce darüber und trägt es auf.

Nr. 20. Schneeballen oder Königseier (für 5 Personen).

$1^1/_2$ *l* Milch,
60 g Zucker,
1 fingergliedlanges Stück Vanille,
6 Eier,
50 g Mehl.

Die Milch stellt man mit Zucker und Vanille in einem größern Topfe auf das geschlossene Feuer und läßt sie langsam kochen; dann schlägt man die Eiweiß zu Schnee, hebt mit dem Schaumlöffel die Haut von der Milch, schöpft faustgroße Ballen Schnee nebeneinander in die kochende Milch, läßt sie einen Augenblick lang mitkochen, dreht sie dann auf die untere Seite, läßt sie auch hier einen Augenblick lang kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel auf eine Porzellanplatte und macht dann die Sauce. Hierzu rührt man das Mehl mit 1 Tasse voll kalter Milch glatt, rührt dies in die noch kochende Milch, in welcher die Schneeballen gekocht wurden, läßt es einmal aufkochen, zieht den Topf vom Feuer weg, giebt die glattgerührten Eigelb hinein, rührt alles recht glatt und füllt die dickliche Sauce, wenn sie nicht mehr heiß ist, in eine Cremeschüssel,

welche man, ebenso wie die Schneeballen, recht kaltstellt. Vor Tisch legt man die letztern dann auf die Oberfläche der Sauce.

Nr. 21. Kalte Pastorenspeise (sehr gut, für 5 Personen).

$^1/_2$ l Milch,
5 dicke oder 6 kleinere Eier,
125 g Zucker,
1 fingergliedlanges, gespaltenes Stückchen Vanille.

Ei und Zucker werden tüchtig durcheinander gequirlt, dann giebt man Milch und Vanille dazu, schüttet es in eine tiefe Porzellanform und stellt diese in einen Behälter mit kochendem Wasser, doch so, daß das Wasser zweifingerbreit unter dem Rande der Form steht. Man läßt dann alles ohne Deckel solange in einem gutgeheizten Backofen stehen, bis die Masse dicklich ist; wenn man ein Theelöffelchen darauflegen kann, ohne daß es hinuntersinkt, so hebt man die Speise aus dem Ofen und stellt sie bis zum andern Tage möglichst kalt. Kurz vor Tisch stürzt man sie auf eine Porzellanplatte. Manchmal kommt es vor, daß die Masse festhängt und zerbröckelt, man schöpft sie dann löffelweise in eine Cremeschüssel oder Glasschale; doch sieht sie auch so noch recht hübsch aus. Man giebt am besten die rasch zubereitete Himbeersauce dazu.

Nr. 22. Weincreme (vorzüglich, für 10—12 Personen).

2 l Weißwein,
350 g feiner Zucker,
$^1/_2$ Citrone,
10 frische Eier (oder 6 Eier und 8 Blätter Gelatine),
60 g Stärkemehl oder Maizamin.

Man rührt das Mehl mit etwas kaltem Wasser glatt, schneidet $^1/_2$ Citrone in Scheiben, entfernt die Kerne und giebt die Scheibchen mit dem angerührten Mehl, dem Zucker und den Eiern in eine tiefe Kasserolle, verrührt alles tüchtig, rührt den Wein hinzu und bringt den Topf aufs offene Feuer. Hier wird die Masse mit dem Schneebesen stark und fortwährend geschlagen, bis sie einmal aufpufft, dann nimmt man sie vom Herd weg, entfernt die Citronenschale und schlägt die Creme 10 Minuten lang, bis sie abgekühlt ist, worauf man sie in Cremeschüsseln oder Glasschalen füllt und sehr kaltstellt. Wer sparen will, kann statt 10 Eier auch 6 nehmen, setzt aber dann 8 Blätter mit 1 Tasse voll kochendem Wasser aufgelöste Gelatine der gekochten Creme zu, wenn diese beinahe kalt ist. Man macht die Speise am besten tags vorher und verziert sie, bevor sie auf

den Tisch kommt, mit Frankfurter Kartoffelchen (siehe Nr. 6 in „Allerlei süßes Gebäck“). Wenn der Wein stark ist, kann man ihn mit etwas Wasser mischen.

Nr. 23. Gestürzte Weingelatine (für 6—8 Personen).

200 g feiner Zucker, ½ Flasche Weißwein, 7 Eier, 1 Citrone,	20 g weiße Gelatine, 50 g Citronat (oder Frankfurter Kartoffelchen).

Man löst die Gelatine, nachdem man sie in Stückchen geschnitten hat, mit 1 Tasse voll kochendem Wasser auf und stellt dies so, daß es lau bleibt. Dann zerklopft man die Eier mit dem Zucker und dem Wein in einer größern Kasserolle tüchtig, schneidet die Citrone in Scheiben, entfernt die Kerne und giebt die Scheiben zur Masse, welche man nun auf offenem Feuer solange fortwährend mit dem Schneebesen schlägt, bis sie einmal aufpufft und dicklich geworden ist. Darauf hebt man sie vom Herd, schlägt solange darin, bis sie noch kaum lau ist, schlägt auch die aufgelöste laue Gelatine dazu und giebt alles in eine ausgespülte, noch nasse Form, die man kaltstellt und andern Tags kurz vor Tisch auf eine Platte stürzt. Man verziert die Speise entweder mit Citronat, das man in feine Streifchen schneidet und in dieselbe steckt, sodaß sie wie ein Igel aussieht, oder man besetzt sie ganz mit kleinen Frankfurter Kartoffelchen (siehe Nr. 6 in „Allerlei süßes Gebäck“).

Nr. 24. Creme von weißem Käse (vorzüglich, für 10 Personen).

Weicher, weißer Käse von 2½ *l* Milch, 200 g Zucker, Die abgeriebene Schale von ⅓ Citrone oder ein Päckchen Vanillin,	6 Eier, ½ *l* frische Milch, 30 g Butter, 50 g Mehl, 3 Blätter weiße Gelatine, 100 g Korinthen.

Man stellt im Winter die Milch für den Käse 4 Tage lang, zugedeckt, in die Nähe des warmen Herdes, damit sie gerinnt; im Sommer läßt man sie nur 2—3 Tage lang in einem kühlen Raume stehen. Sobald sie sauer und dicklich geworden ist, stellt man sie 1—2 Stunden lang auf den Herdrand, damit sich die grünlichen Molken besser absondern; darauf schüttet man die Masse

in einen Sack von lose geschlagener Leinwand, hängt diesen auf, damit die Molken abfließen können, dreht ihn nach 4 Stunden oben fest zusammen, legt ihn auf ein Brett, beschwert ihn auch mit einem Brett und legt noch Gewichte obendarauf, damit der letzte Rest Molken herausgepreßt wird. Am andern Tage leert man den Sack aus und hat nun eine zarte, weiche Käsemasse, welche man recht glattrührt. Will man Korinthen unter die Masse nehmen, so belieft und wäscht man diese tüchtig, damit alle Stielchen herauskommen, und gießt das Wasser ab; dann giebt man noch 1 Eßlöffel voll Wasser über die Korinthen und stellt sie in einem kleinen Töpfchen kurze Zeit in den Backofen, damit sie aufgehen. Man kann die Speise aber auch ohne Korinthen machen. Nun stellt man in einem kleinen Topfe 1/2 *l* Milch auf das geschlossene Feuer, rührt die Butter glatt, rührt und knetet das Mehl darunter und giebt alles, auch den Zucker, in die Milch, sobald diese kocht, und rührt stets tüchtig darin, bis alle Knöllchen verschwunden sind und man eine glatte Masse hat, die man noch einigemal aufpuffen läßt; dann stellt man sie kühl. Die Gelatine zerschneidet man in kleine Stückchen und löst sie in 1/2 Tasse voll kochendem Wasser auf; sie muß lau sein, wenn sie später zur Masse kommt. Hierauf mischt man den Mehlbrei in die Käsemasse, treibt diese durch ein Sieb, reibt etwas Citronenschale hinein oder giebt Vanille darunter, rührt die Eidotter und die Korinthen hinzu, schlägt die Eiweiß zu Schnee, rührt die laue Gelatine unter die Käsemasse, mischt den Eierschnee leicht darunter, füllt die Creme in Glasschalen und stellt sie einige Stunden lang kalt, im Sommer am besten auf Eis. Man verziert sie schließlich mit Frankfurter Kartoffelchen (siehe Nr. 6 in „Allerlei süßes Gebäck"), auch Zimmetwaffeln sind gut dazu.

Nr. 25. Muhmenspeise (für 10 Personen, sehr gut).

8 g weiße Gelatine,	5 Eier,
1/2 Stange Vanille,	1/2 *l* schon etwas saurer, 2 Stunden lang auf Eis gestellter Rahm.
125 g Zucker (in Stückchen),	

Man stößt den Zucker mit der Vanille im Mörser und siebt ihn, zerschneidet die Gelatine, löst sie mit 1/2 Tasse voll kochendem Wasser auf und stellt sie so hin, daß sie bis zum Gebrauch lau bleibt. Dann rührt man die Eigelb mit dem Zucker ungefähr 1/4 Stunde lang schaumig, schlägt hierauf in einer großen Schüssel, welche man auf Eis stellt, zuerst den Rahm und dann auch das

Eiweiß mit dem Schneebesen zu steifem Schnee, giebt Rahmschnee und Eierschnee zusammen über das Eigelb, mischt alles leicht mit dem Schneebesen, schlägt zuletzt auch noch die laue Gelatine gut darunter, füllt die Masse in Glasschalen und stellt sie kalt. Vor Tisch kann man sie mit rosa und weißen Frankfurter Kartoffelchen verzieren (siehe Nr. 6 in „Allerlei süßes Gebäck").

Nr. 26. Kalter Makronenpudding mit Sauce (fein, für 15 Personen).

Zum Pudding.

125 g Löffelbiskuits,
125 g Makronen,
100 g Sultaninen,
50 g Pomeranzenschale,
50 g Citronat,
10 Eigelb,
1 *l* Milch und $^1/_2$ *l* süßer, auf Eis gestellter Rahm,
180 g Zucker,
$^1/_2$ Stange Vanille,
30 g weiße Gelatine.

Für die Sauce.

4 Eßlöffel voll Zucker,
4 rohe Eigelb,
2 Theelöffel voll Kirschwasser, Arak oder Madeira.

Der süße Rahm, den man zur Hälfte für die Verzierung des Puddings und zur andern Hälfte für die Sauce braucht, muß über Nacht auf Eis gestanden haben. Man zerschneidet die Gelatine, übergießt sie in einem kleinen Topfe mit kochendem Wasser, damit sie sich ganz auflöst, und stellt sie so hin, daß sie lau bleibt. Die Milch stellt man mit Vanille, Zucker und Eigelb in einer Kasserolle aufs offene Feuer, rührt fortwährend fest darin (es brennt gern an!) und nimmt die Masse vom Herd, sobald sie nur einmal aufpufft. Dann bestreicht man die Puddingform mit einem Leinwandläppchen, das man in Mandelöl getaucht hat, ganz leicht, bricht die Makronen und die Biskuits in haselnußdicke Bröckchen, mischt sie mit den Sultaninen, den feingewiegten Pomeranzenschalen und dem Citronat, füllt die Form damit, giebt die lauwarme Gelatine unter die Creme, mischt alles gut und gießt es über die Bröckchen in der Form; dann stellt man dieselbe kalt, im Sommer am besten auf Eis. $^1/_2$ Stunde vor Tisch schlägt man den süßen Rahm auf Eis zu steifem Schnee. Währenddessen wird der Zucker mit den rohen Eigelb für die Sauce $^1/_4$ Stunde lang schaumig gerührt,

das Kirschwasser hineingegeben und zuletzt die Hälfte des Schlagrahms daruntergemischt, worauf man die Sauce in Saucieren füllt. Die andere Hälfte des Schlagrahms legt man als Kranz rund um den Pudding, nachdem man diesen auf eine große Platte gestürzt hat. Diese süße Schüssel ist eine der feinsten Speisen, die man hat. Den Pudding macht man am besten schon abends vorher, wenn er zu Mittag gegeben werden soll.

Nr. 27. Kalter Rahmpudding (für 6 Personen).

- 3/8 l Milch,
- 3 Eier,
- 1/2 fingerlanges Stückchen Vanille,
- 100 g feiner Zucker,
- 15 g Stärkemehl,
- 1/4 l nicht zu saurer, 2 Stunden lang auf Eis gestellter Rahm.

Man rührt das Stärkemehl mit der Milch in einem kleinern Topfe glatt, giebt 3 Eigelb, Vanille und Zucker dazu und rührt alles auf dem Feuer solange, bis es einmal aufpufft. Dann stellt man die Masse recht kalt, rührt aber manchmal darin, damit sich keine Haut bildet. 1/2 Stunde vor Tisch schlägt man in einer großen, auf Eis gestellten Schüssel den sauren Rahm mit dem Schneebesen recht steif, mischt ihn mit der Creme, giebt diese in Glasschalen und verziert sie mit Frankfurter Kartoffelchen (siehe Nr. 6 in „Allerlei süßes Gebäck“). Man kann zu den letztern das Eiweiß verwenden, welches bei der Herstellung der Creme übrigbleibt, macht aber sowohl Creme wie Kartoffelchen schon am Tage vorher.

Nr. 28. Kalter Schokoladenpudding (für 12 Personen).

- 2 l Milch,
- 125 g Zucker,
- 1 fingerlanges Stück Vanille oder 1 Päckchen Vanillin,
- 160 g feines Grießmehl,
- 160 g geriebene Schokolade,
- 6 Eier.

Zucker, Vanille und Milch giebt man auf das geschlossene Feuer, läßt alles kochen und hierauf den Grieß unter Rühren langsam hineinlaufen, kocht es 1/4 Stunde lang, viel darin rührend, giebt die Schokolade dazu und kocht sie noch 10 Minuten lang mit, schlägt das Eiweiß zu Schnee, hebt die Masse vom Herd weg, rührt den Schnee rasch darunter, füllt sie in eine nasse Form und stellt sie bis zum andern Tage kalt. Auch die Sauce für den Pudding kann

man schon am Tage vorher machen, indem man zunächst die Vanille, nachdem sie aus der Milch des Puddings genommen wurde, nochmals mit 1 l Milch und 100 g Zucker aufkocht; währenddessen rührt man 1 großen Eßlöffel voll Mehl mit wenig kalter Milch glatt an, giebt dies in die kochende Milch, läßt es einmal mit aufkochen, hebt es vom Feuer und rührt die zerschlagenen Eigelb hinzu. Dann rührt man noch manchmal in der Sauce, bis sie kalt ist, und stellt sie recht kalt, bis sie zu Tisch kommt. Den Pudding stürzt man erst, kurz bevor er aufgetragen wird.

Nr. 29. Kalte Schokoladencreme (für 10—12 Personen).

1 1/2 l Milch,
1/4 Stange Vanille,
180 g gute, in wenig kochendem Wasser erweichte Schokolade,
125 g feiner Zucker,
50 g Stärkemehl,
5 ganze Eier.

Man rührt das Stärkemehl mit der Milch glatt an, giebt Zucker, Eier, Vanille und Schokolade hinein, rührt alles tüchtig zu einer zarten Masse, stellt diese aufs Feuer und quirlt und rührt sie beständig, damit sie nicht anbrennt. Sobald sie einmal aufgepufft hat und dicklich geworden ist, hebt man sie vom Herd, schlägt sie noch weiter mit dem Kochlöffel, bis sie lau geworden ist, und gießt sie in Cremeschüsseln. Man stellt sie, wenn möglich, auf Eis und giebt sie mit Frankfurter Kartoffelchen belegt (siehe Nr. 6 in „Allerlei süßes Gebäck"). Noch feiner als Kartoffelchen macht sich darüber ein dicker Kranz von Schlagrahm (siehe Nr. 8).

Nr. 30. Schokoladenflammeri mit Maizamin (für 5 Personen).

40 g guter Kakao,
125 g Zucker,
1 fingergliedlanges Stück Vanille,
100 g Maizamin oder Maizena.

Man übergießt die Schokolade mit 1/2 l kochendem Wasser, stellt dies aufs Feuer, giebt Vanille und Zucker dazu und rührt solange darin, bis sich alles aufgelöst hat. Dann rührt man das Mehl mit 1/2 l kaltem Wasser an, giebt es in die kochende Schokolade und läßt es unter Rühren 10 Minuten lang mit aufkochen. Dann hebt man die Masse vom Feuer, füllt sie in eine mit Milch ausgespülte Form und stellt sie über Nacht kalt, um sie kurz vor Tisch zu stürzen. Man giebt eine kalte Vanillesauce dazu.

Nr. 31. Mandelcreme (für 10 Personen).

$1^1/_2$ l Milch,
40 g Stärkemehl,
125 g abgezogene und gemahlene Mandeln,
130 g feiner Zucker,
10 Eier,
Die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone.

Man rührt in einem großen Topfe die Stärke mit der Milch glatt, giebt Eidotter, Zucker, Mandeln und Citronenschale dazu, rührt alles auf dem Feuer fest, bis die Masse einmal aufpufft (sie brennt gern an), und stellt sie auf den Herdrand; dann schlägt man rasch das Eiweiß zu steifem Schnee, schlägt diesen löffelweise unter die Masse, hebt sie vom Herd weg und schlägt noch weiter einige Minuten lang darin, bis sie nicht mehr sehr heiß ist, füllt sie in die Cremeschalen und stellt diese über Nacht kalt. Vor Tisch kann man die Speise mit Frankfurter Kartoffelchen verzieren. (Siehe Nr. 6 in „Allerlei süßes Gebäck".)

Nr. 32. Kalter Grießpudding (für 6 Personen).

150 g Grieß,
$1^1/_4$ l Milch,
100 g Zucker,
6 Eiweiß (je mehr, desto besser),
$^1/_2$ fingerlanges Stück Vanille.

Milch, Zucker und Vanille stellt man zum Kochen auf, rührt, sobald die Milch kocht, den Grieß langsam hinein, läßt alles ungefähr $^1/_4$ Stunde lang unter stetem Rühren kochen, bis es dicklich ist, nimmt es vom Herd und schlägt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß löffelweise unter die kochende Masse; dann spült man eine Porzellanform mit kaltem Wasser aus, schüttet die Masse hinein und stellt sie recht kalt. Am besten macht man diese Speise tags zuvor. Kurz vor Tisch stürzt man den Pudding auf eine Platte und giebt eine Frucht- oder Schokoladensauce dazu; am besten ist Himbeersaft mit süßem Rahm gemischt. Es ist dies eine sehr erfrischende und leichtverdauliche süße Schüssel.

Nr. 33. Vanille-Eis (für 12 Personen).

1 l ganz süßer Rahm und 1 Tasse voll Milch,
12 Eigelb,
1 Stange Vanille,
200 g Zucker,
3 kg Eis und 1 kg Salz (es kann Viehsalz sein),
Eine Eismaschine oder eine Blechbüchse mit Deckel.

Der Rahm muß noch ganz süß sein, sonst würde er alles verderben. Man kocht ihn langsam mit der Vanille und dem Zucker und nachdem alles 10 Minuten lang gekocht hat, rührt man die Eigelb mit einer Tasse voll kalter Milch glatt, schüttet dies rasch unter starkem Rühren zur Masse, rührt weiter fest auf dem Topfboden, bis alles dicklich wird und nur einmal aufpufft; wenn es länger kocht, gerinnt das Eigelb. Man rührt in der Masse, nachdem man sie vom Herd genommen, bis sie kalt ist, worauf man sie gleich in die Eisbüchse füllt und über Nacht in den Eisschrank oder auf Eis stellt. 2 Stunden vor Tisch stellt man die Eisbüchse in den Eiseimer, zerklopft die großen Eisstücke in einem Sack zu haselnußdicken Stückchen, mischt diese mit dem ebenfalls vorher recht kaltgestellten Salz und häuft dies sehr fest rings um das Gefäß mit der Creme (den Deckel läßt man aber herausschauen). Dann dreht man solange die Kurbel, bis das Eis steif genug ist, wenn man es versucht. Man sticht manchmal mit einem breiten Messer die Eiscrememasse vom Rande ab, da sie an diesem rascher gefriert als in der Mitte. Nach $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gewöhnlich ist die ganze Masse steif. Man schöpft sie mit 2 starken silbernen Löffeln auf kühlgehaltene Kristalltellerchen und trägt sie auf. Soll das Eis noch nicht gegessen werden, so läßt man es ruhig im Eimer stehen und schlägt nur eine wollene Decke um diesen, wenn die Temperatur warm ist. Man giebt Hiepen, Biskuitstangen oder Haselnußschnitten dazu, doch kann dies auch wegbleiben.

Hat man keine Eismaschine, so nimmt man eine einfache Blechbüchse mit Deckel; jede große Kakaobüchse ist gut dazu. Man füllt sie mit der gekochten Creme, läßt sie offen, bis die Masse kalt ist, bedeckt sie dann und stellt sie über Nacht in den Eisschrank oder auf ein Stück Eis und schlägt um das Ganze eine dicke Wolldecke. 3 Stunden vor Tisch zerschlägt man das Eis im Sack in kleine Stücke, mischt es mit recht kaltem Salz, stellt die gut zugedeckte Cremebüchse an einem kühlen Orte in eine größere Schüssel (eine Suppenschüssel oder dergleichen), häuft ringsum und auch unter der Büchse das Eis und Salz, stampft es fest, stellt alles auf ein ausgebreitetes, dickes Wolltuch, deckt eine Serviette über die Schüssel und schlägt das wollene Tuch über derselben zusammen, damit keine Luft an das Eis kann und dieses nicht zu schnell schmilzt. Man sieht alle Viertelstunden lang nach, stößt mit einem breiten Messer die Creme, welche am Rande zuerst steif wird, ab und rührt die Masse durcheinander, worauf man wieder rasch den Deckel aufdrückt und die Decken umschlägt. Auf diese Weise wird das Eis auch

recht schön steif, es braucht dazu nur längere Zeit als in der Eismaschine, da nicht gedreht wird. Im Sommer macht man es am besten im Keller.

Statt süßem Rahm kann man auch gute frische Milch zur Eiscreme nehmen, auch kann man einige Eiweiß mit den Eigelb darunterrühren; es giebt dann etwas mehr Eis.

Will man das Eis nicht auf Tellerchen, sondern in ganzer Masse auf den Tisch bringen, so hält man die Büchse nur einen Augenblick lang in heißes Wasser und stürzt dann den Inhalt auf eine Platte.

Nr. 34. Kaffee-Eis (für 15 Personen).

100 g feiner gemahlener Kaffee,
2 Tassen voll Milch,
8 Eigelb,
190 g Zucker,
24 g weiße Gelatine,
1 *l* Schlagrahm (siehe Nr. 8 in „Kalte süße Speisen").

Man sorgt für 1/2 *l* guten süßen Rahm, den man einige Stunden lang auf Eis stellen muß, bevor man ihn zu steifem Schnee schlägt; er geht dabei sehr auf. Den Kaffee brüht man mit 2 Tassen voll stark kochendem Wasser 1/4 Stunde lang, filtriert ihn und stellt ihn kalt. Dann verrührt man Milch, Zucker und Eigelb in einer kleinen Kasserolle, stellt sie aufs Feuer und rührt fest darin, damit die Masse nicht anbrennt; sowie sie ein einziges Mal aufpufft, nimmt man sie sofort vom Herd, sonst gerinnt sie. Die kleingeschnittene Gelatine löst man mit 1 Tasse voll kochendem Wasser auf, giebt sie in die gekochte Creme, rührt diese, bis sie lau ist, rührt auch den Kaffee-Extrakt hinein und zuletzt leicht den zu steifem Schnee geschlagenen Rahm, von welchem man den vierten Teil zurückbehalten kann, um später das Eis damit zu garnieren. Diesen Rest stellt man in den Eisschrank. Die Eismasse selbst füllt man in eine kalt ausgespülte Form, welche man auf Eis oder in den Eisschrank stellt und kurz vor Tisch auf eine Platte stürzt, nachdem man sie einen Augenblick lang in heißes Wasser gehalten hat. Man kann das Kaffee-Eis schon am Abend vorher machen. Am besten reicht man Hiepen dazu.

Nr. 35. Erdbeer-Eis.

1/2 kg frische Erdbeeren,
1/2 kg Zucker,
1/2 *l* Wasser,
Der Saft einer Citrone.

Die Erdbeeren werden zerdrückt, durch ein Haarsieb gerührt, mit dem Zucker, dem Wasser und dem Saft der Citrone glattgerührt, in eine Büchse gefüllt, auf Eis gestellt und zum Gefrieren gebracht, wie es in Nr. 33 genau beschrieben ist.

Nr. 36. Eis von Himbeer- oder Erdbeergelee.

$^1/_2$ *l* Gelee,
1 *l* Wasser,
200 g Zucker.

Alles wird gut verrührt in die Büchse gefüllt und nach Nr. 33 zum Gefrieren gebracht.

Nr. 37. Haselnußcreme (für 14 Personen).

$2^1/_4$ *l* Milch,
200 g Haselnüsse,
250 g Zucker,
14 Eier,
40 g Stärkemehl,
$^1/_2$ Stange Vanille,
8 Blatt weiße Gelatine.

Man läßt die gespaltene Vanille mit den feingemahlenen Haselnüssen und 1 *l* von der Milch langsam ins Kochen kommen und unter Umrühren 5 Minuten lang kochen. Dann löst man die in Stückchen zerschnittene Gelatine in 1 kleinen Tasse voll kochendem Wasser auf. Hierauf drückt man die mit den Haselnüssen verrührte Milch durch eine saubere Serviette, welche man sich extra zu solchen Zwecken hält, und rührt nun das Durchgedrückte mit dem Zucker, dem Stärkemehl und dem Eigelb, zuletzt auch mit der übrigen Milch recht glatt; die zurückgebliebene Haselnußmasse entfernt man. Die Creme kommt nun wieder auf das Feuer, man muß aber fest in ihr rühren, damit sie nicht anbrennt. Sobald sie nur einmal aufgepufft hat, hebt man sie vom Feuer, giebt das rasch zu Schnee geschlagene Eiweiß sofort in kleinern Partieen darunter, mischt auch die aufgelöste Gelatine hinzu und schlägt dann die Masse solange, bis sie nur noch kaum lau ist. Dann füllt man sie in Cremeschüsseln und stellt sie über Nacht kühl, am besten in den Eisschrank. Vor Tisch kann man sie mit Frankfurter Kartoffelchen verzieren. (Siehe Nr. 6 in „Allerlei süßes Gebäck").

Nr. 38. Sehr gutes und billiges Eis von frischen Himbeeren oder Erdbeeren (für 8 Personen).

Hierzu braucht man unbedingt eine zum Drehen eingerichtete Eismaschine. Man zerdrückt $^1/_2$ *l* frische Himbeeren (gut gemessen)

mit dem Kochlöffel, stellt sie nebenbei auf den Herdrand und läßt sie heiß werden, aber nicht kochen, dann schüttet man sie auf ein feines Haarsieb und rührt sie durch. Während dieser Zeit stellt man 1 *l* Wasser mit 1/4 kg Zucker in einer emaillierten Kasserolle aufs offene Feuer und läßt dies kochen, während man es zuweilen abschäumt; wenn es 10 Minuten lang gekocht hat, schüttet man den durchgetriebenen Himbeersaft dazu, läßt alles zusammen noch einmal aufkochen und schäumt es gleichfalls ab; dann läßt man die Masse kalt werden und stellt sie über Nacht, nachdem man sie in den Zinktopf der Eismaschine geschüttet hat, in den Eisschrank. Am andern Tage stellt man den Zinktopf mit seinem Inhalt 1 Stunde vor Tisch in den Eiskübel, giebt das Eis (4—5 kg) in einen groben Sack und zerklopft es darin zu nußdicken Stückchen; diese vermischt man rasch in einer Schüssel mit 2 1/2 kg Viehsalz und häuft dann Salz und Eis rings um den geschlossenen Zinktopf, aber nicht auf den Deckel, dann stampft man das Eis recht fest. (Bei heißem Wetter macht man alles im kühlen Keller). Nun dreht man die Kurbel des Zinktopfes fortwährend, bis das Eis steif und fest wie gute Butter ist; es geht beim Drehen sehr auf und hat eine schöne rosenrote Farbe. Man muß es in der geschlossenen Büchse lassen, bis man es mit 2 silbernen Eßlöffeln auf die Eistellerchen legt; die letztern stellt man vorher am besten in den Eisschrank, damit das Eis darauf nicht zu rasch schmilzt. Statt frischer Himbeeren kann man auch 1 Gläschen voll Gelee zu der Masse nehmen.

Eingemachte Gemüse.

Nr. 1. Spargeln einzumachen.

6 kg ganz frischgestochene und zarte Spargeln,	8 Blechbüchsen (1 *l* enthaltend).

Wenn die Spargeln früher als höchstens 2 Tage vor dem Gebrauch gestochen sind, macht man sie lieber gar nicht ein, denn sie halten sich dann nicht. Man kann sie in ganzen Stangen (Pfeifen)

oder auch zerschnitten einmachen; auf letztere Art halten sie sich sicherer. Mitte Mai ist die beste Zeit für sie, nach Pfingsten fangen sie schon an bitter zu werden. Man sorgt zunächst für gutgereinigte Einmachbüchsen; diese müssen mit einem neuen Spültuch in einer besondern Spülschüssel, die man extra für das Eingemachte hält, gespült, einen Moment lang in kochendes Wasser gelegt und mit einem saubern Tuche ausgetrocknet werden, worauf man ein Tuch über sie deckt. Hat man Büchsen mit Gummiringen am Deckel, so kocht man die letztern selbstverständlich nicht mit. Man wäscht die Spargeln tüchtig, schält sie, am dicken Ende anfangend, nach den Köpfen zu, schneidet sie, soweit sie sehr zart sind, in halbfingerlange Stücke, wie Gelberübchen, legt sie, nachdem sie noch einmal in kaltem Wasser gewaschen sind, 5—10 Minuten lang, bis sie halbweich sind, in kochendes, schwach gesalzenes Wasser, das man in einem frisch ausgekochten, offenen Topfe auf dem Feuer hat, hebt sie dann sofort vom Herd und füllt sie warm mit dem vorher gut ausgekochten Schaumlöffel in die Blechbüchsen, bedeckt sie mit etwas von der Brühe, wischt den Rand der Büchsen ab und befestigt den Deckel darauf. Es muß aber ein hohler Raum von gut Daumenbreite zwischen dem Gemüse und dem Deckel bleiben. Man hat für die Büchsen verschiedene Arten von Deckeln. Die einen Büchsen werden vom Spengler zugelötet, die andern werden mit Gummiringen versehen und dann der Deckel mit Klammern daraufgepreßt; wieder andere sind mit einem Deckel versehen, an dessen unterer Seite schon ein Gummiring befestigt ist; bei letztern schiebt man eine eiserne Spange fest über den Deckel. Alle diese Arten von Deckeln sind gut, man muß sie nur richtig befestigen und besonders dafür sorgen, daß der Gummi nicht verletzt ist. Sobald nun die Büchsen geschlossen sind, stellt man sie in einen Blechtopf, der so hoch sein muß wie sie selbst, gießt warmes Wasser dazu und stellt sie aufs offene Feuer. Die Büchsen, welche nicht zugelötet sind, müssen gut $1\frac{1}{2}$ cm aus dem Wasser sehen, die zugelöteten Büchsen aber legt man im Wasser um, damit dieses darübersteht und man sehen kann, ob sie undicht sind; denn sobald das Wasser kocht, kommen aus dem kleinsten Spalt eine Menge Bläschen in die Höhe als Zeichen, daß da Luft entweicht, und man muß dann die betreffende Stelle nochmals verlöten lassen. Von dem Augenblicke an, wo das Wasser um die Büchsen aufwallt, läßt man es nun ununterbrochen eine Stunde lang kochen, stellt dann den Topf vom Herd weg und hebt die Büchsen erst heraus, wenn das Wasser erkaltet ist. Während des Kochens gießt man auch einmal stark-

kochendes Wasser nach, im Falle die Büchsen zu wenig im Wasser stehen sollten. Nachdem dieselben herausgenommen und abgerieben sind, schreibt man Inhalt und Jahreszahl auf den Deckel, am besten mit einem spitzen Nagel; Papieretiketten fallen leicht wieder ab. Man hebt die Spargeln an einem kühlen Orte auf. Während man einmacht, muß auch die Luft rein sein. Fettgeruch oder sonstige Dünste während des Einmachens verderben das Gemüse. Die Zubereitung vor Tisch siehe unter den „Gemüsen aller Art".

Nr. 2. Pflückerbsen einzumachen.

Die Erbsen müssen ganz frischgepflückt und dürfen auch nicht vollständig ausgewachsen sein; wenn sie statt der dunkelgrünen eine helle Farbe haben und bereits dick und mehlig geworden sind, halten sie sich nicht. Man sorgt zuerst für gut gereinigte Büchsen. Dieselben werden mit einem neuen Spültuch in einer besondern Spülschüssel tüchtig gewaschen und dann noch einen Augenblick lang in starkkochendes Wasser gelegt; hat man Büchsen mit Gummideckeln, so kocht man die letztern natürlich nicht mit. Sind die Büchsen danach mit einem frischen Tuche gut abgetrocknet, so deckt man noch ein Tuch darüber und kernt dann die Erbsen aus, sorgt aber dafür, daß man dies mit sauber gebürsteten Nägeln macht; wer an der Hand schwitzt, darf keine Erbsen einmachen. Wenn man alle Erbsen ausgekernt hat, stellt man in einem vorher schon sauber ausgekochten Topfe (am besten in einem besondern Einmachtopfe) schwaches Salzwasser aufs offene Feuer, giebt die Erbsen, nachdem man sie gewaschen hat, hinein und läßt sie bei offenstehendem Topfe 3—5 Minuten lang kochen, bis sie sich halbweich anfühlen; dann schüttet man sie auf ein frisch ausgekochtes Sieb (die Brühe verwendet man zu Suppe), gießt frischabgekochtes Wasser darüber, giebt sie in die Blechbüchsen und füllt etwas frisch abgekochtes Wasser dazu, damit sie an der Oberfläche nicht trocken werden; zwischen Erbsen und Deckel muß aber ein gut daumenbreiter leerer Raum bleiben. Nun wischt man den Rand mit einem saubern Tuche trocken ab, befestigt den Deckel und verfährt genau so weiter, wie dies im vorhergehenden Rezept bei den Spargeln beschrieben ist. Die Zubereitung vor Tisch siehe unter den „Gemüsen aller Art" Nr. 46.

Nr. 3. Eingemachte grüne Büchsenbohnen.

1 mittelgroßer Waschkorb voll Bohnen,	12 Blechbüchsen (Inhalt $1^1/_2$ *l*) oder 18 Büchsen (zu 1 *l*).

Zum Einmachen darf man niemals Frühbohnen nehmen. Schöne, raschgewachsene und frischgebrochene Stangenbohnen, die sehr zart sind und noch keine dicken Kerne haben, sind unbedingt erforderlich. Man sorgt zuerst für die Reinigung der Blechbüchsen; sie müssen mit einem neuen Spültuche in einer saubern Schüssel voll heißem Wasser tüchtig gewaschen und dann noch einige Augenblicke lang in starkkochendes Wasser gelegt werden. Hat man Büchsen, deren Deckel mit Gummiringen versehen sind, so kocht man diese Deckel selbstverständlich nicht mit. Hierauf werden die Büchsen mit einem saubern Tuche ausgetrocknet und sodann mit einem Tuche zugedeckt. Die Bohnen werden gewaschen, dann auf beiden Seiten mit einem scharfen Messer die Fäden von den Kanten heruntergezogen und danach in ganz dünne Streifschen geschnitten, entweder mit dem Messer oder mit der Bohnenmaschine. Man bürstet sich aber ja vorher die Nägel sauber, sonst verdirbt das Gemüse. Wenn die Bohnen geschnitten sind, giebt man sie in einen großen Topf mit schwachgesalzenem, aber starkkochendem Wasser. Dieser Topf muß auch vorher sauber ausgekocht worden sein. Geht nicht alles Gemüse auf einmal hinein, so kocht man es auf zweimal. Man läßt es auf offenem Feuer, ohne Deckel, kurze Zeit solange kochen, bis es sich halbweich anfühlen läßt, und rührt auch einigemal mit einem neuen Kochlöffel darin. Sowie die Bohnen nun halbweich sind, hebt man sie vom Feuer, legt sie mit zwei ausgekochten starken silbernen Löffeln in die Büchsen und drückt sie möglichst fest aufeinander. Obendarüber giebt man frisch abgekochtes Wasser, damit die Oberfläche nicht trocken liegt; man muß aber zwischen dem Deckel und den Bohnen noch einen freien Raum von gut Daumenbreite lassen. Darauf wischt man den Büchsenrand mit einem saubern Tuche trocken ab, befestigt den Deckel und verfährt genau so weiter, wie dies bei den Spargeln in Nr. 1 angegeben ist. Sie dürfen ja nicht weniger als 1 starke Stunde kochen, eher mehr. Die Zubereitung vor Tisch siehe unter den „Gemüsen aller Art" Nr. 41.

Nr. 4. Weiße oder gelbe Speckbohnen oder Wachsbohnen in Büchsen einzumachen.

Dieselben werden eingemacht wie die grünen Bohnen im vorigen Rezept, nur schneidet man sie in schräge Viereckchen statt in Streifen. Man macht im Winter einen sehr guten Bohnensalat davon, kann sie aber auch als Gemüse mit einer Rahmsauce geben. Die Zubereitung siehe unter den „Gemüsen aller Art" Nr. 42.

Nr. 5. Dicke Bohnen (Puffbohnen) in Büchsen einzumachen.

Man kernt die dicken Bohnen aus der Hülse; sie müssen noch frisch, zart und weich sein, sonst halten sie sich nicht. Die Büchsen müssen mit einem neuen Spültuch in einer besondern Schüssel mit heißem Wasser gut gereinigt, einige Minuten lang in kochendes Wasser (mit Ausnahme der Gummideckel) gelegt und dann abgetrocknet und zugedeckt werden. Wenn man nun alle dicke Bohnen von den Hülsen (Schoten) befreit und gewaschen hat, giebt man sie in einen Topf mit starkkochendem Wasser; dieser muß ebenfalls vorher schon gut mit Wasser ausgekocht gewesen sein. Man läßt die Bohnen nun kurze Zeit auf offenem Feuer unbedeckt kochen, bis sie halbweich sind, hebt sie vom Herd, schüttet sie auf ein sauber ausgekochtes Sieb, spült sie mit frischabgekochtem Wasser ab, legt sie mit einem silbernen Löffel in die Blechbüchsen, bedeckt sie mit frischgekochtem und schwachgesalzenem Wasser, läßt aber die Büchsen auf gut Daumenbreite leer, wischt den Rand oben mit einem saubern Tuche ab und befestigt den Deckel. Darauf verfährt man weiter damit wie mit den Spargeln in Nr. 1. Diese Bohnen geben ein sehr gutes Gemüse, wenn man sie in einer Rahmsauce wie die Spargeln erwärmt.

Nr. 6. Grüne Salzbohnen im Faß oder Steintopf einzumachen.

1 kleinerer Waschkorb voll grüne Bohnen,
1 kg Salz,
1 Büschel Bohnenkräutchen,
Ein Holzständer, noch besser ein großer Steintopf,
Ein rundes Holzbrett, möglichst in 3 Teile zerlegt, zum Pressen,
Ein sauber ausgekochtes, $^1/_2$ m großes Leinwandstück,
Ein ausgekochter Stein zum Pressen der Bohnen.

Zum Einmachen nimmt man nur ganz frischgepflückte, zarte Stangenbohnen, niemals Frühbohnen. Man wäscht dieselben, zieht mit einem scharfen Messerchen an beiden Kanten die Fäden herunter und schneidet die Bohnen mit dem Messer oder der Bohnenmaschine in fingerlange, ganz schmale Streifchen. Der Holzständer muß schon 8 Tage vorher mehrmals ausgebürstet und mit kochendem Wasser gebrüht werden; nachdem man ihn dann kurz vor dem Einmachen nochmals tüchtig gereinigt und mit kaltem Wasser ausgespült hat, trägt man ihn in den Keller und macht die Bohnen ein. Ein

Steintopf ist leichter zu reinigen, springt zwar häufig, wenn das Wasser zu heiß genommen wird, jedoch behält das Gemüse in ihm einen sehr reinen Geschmack. Man streut zuerst 1 Handvoll Salz auf den Boden des Topfes, giebt das gewaschene Bohnenkraut hinein und dann abwechselnd Bohnen und Salz, drückt alles stets recht fest ein, damit es Brühe zieht, die über den Bohnen stehen muß, giebt obenauf noch Salz und zuletzt bedeckt man die Bohnen mit der Leinwand, legt die Holzbrettchen darüber, beschwert sie mit einem Stein und legt einen Deckel darauf. Jede Woche einmal muß man Stein, Brettchen, Lappen und auch den Steintopf inwendig über dem Gemüse mit frischem Wasser abwaschen, sonst verdirbt das Eingemachte. Es kann erst nach 6—8 Wochen gekocht werden, nachdem es gegoren hat; man ißt es überhaupt erst im Winter. Die Zubereitung ist unter den „Gemüsen“ (siehe diese unter Nr. 43) angegeben. Nochmals ist zu bemerken, daß die Brühe immer über den Bohnen stehen muß; sollte sie zuviel eingetrocknet sein, so gießt man mit etwas Salz gemischtes Wasser dazu.

Nr. 7. Sauerkraut im Ständer einzumachen.

20 mittelgroße, feste Krauthäupter (Kappus, Weißkraut),
$^3/_4$ kg Salz,
2 Eßlöffel voll Wacholderbeeren,
Ein Holzständer, noch besser ein großer Steintopf,
Ein sauber ausgewaschener Leinwandlappen,
Ein Holzdeckel, am besten in 3 Teile zerlegt, zum Pressen,
Ein ausgekochter schwerer Stein zum Beschweren.

Das Kraut muß fest wie ein Stein sein, sonst läßt es sich nicht hobeln. Die äußern grünlichen Blätter entfernt man und schneidet die Häupter dann auf dem Krauthobel in ganz feine Streifchen, wobei man den festen Strunk in der Mitte und die daranstoßenden dicksten Rippen übrig läßt oder vorher schon mit dem Krautbohrer aussticht. Den Holzständer muß man gut ausgebürstet, mit kochendem Wasser gebrüht und wiederholt ausgespült haben. Hat man einen Steintopf, so wird er nur sauber ausgerieben; brühen darf man ihn nicht, sonst platzt er. Man stellt den Krautständer im Keller auf, giebt lagenweise das Kraut mit Salz und Wacholderbeeren hinein, drückt nach jeder Lage so fest darauf, daß Brühe erscheint, und fährt so fort, bis alles Kraut eingemacht ist. Obendarauf deckt man jetzt den Leinwandlappen, legt die Brettchen darüber und preßt das Ganze mit einem schweren Stein; dann deckt man den Ständer zu. Nach 4—5 Wochen hat das Kraut

gegoren und ist zum Kochen zu gebrauchen. Jede Woche einmal muß es nachgesehen und die Kahmen abgewaschen werden, sonst verdirbt es; man legt die Brettchen, den Lappen und den Stein in eine größere Schüssel mit kaltem Wasser, wäscht sie ab und reibt auch mit dem Tuch den Innenraum des Ständers oben ab, dann deckt man wieder alles darüber. Das Kraut muß immer in der Brühe liegen; sobald seine Oberfläche trocken ist, muß man gleich einen Topf voll gesalzenes Wasser darübergießen, sonst verdirbt es. Im Steintopf wird das Kraut wohlschmeckender als im Holzständer. Die Zubereitung des Sauerkrautes siehe bei den „Gemüsen" unter Nr. 28.

Nr. 8. Römischkohlstiele (Mangold) einzumachen.

½ Waschkorb voll Römischkohlblätter,	½ kg Salz.

Hierzu kann man nur ganz große Blätter mit breiten, schneeweißen Stielen nehmen. Zunächst schneidet man alles Grüne weg, welches gleich zu Gemüse, ähnlich wie Spinat, verwendet werden kann. Die weißen Stiele wäscht man tüchtig, zieht mit einem scharfen Messer, an den breiten Enden ansetzend, die Haut auf beiden Seiten herunter und wirft jeden Stiel sofort in kaltes Wasser, da er sonst schwarz wird; hierauf schneidet man alle Stiele in längliche Stückchen (wie Gelberüben), auch diese immer gleich ins Wasser legend, schüttet sie auf ein Sieb, giebt sie sofort in einen Steintopf und auch die Hälfte des Salzes dazu, mischt alles gut, deckt ein sauberes Tuch fest auf die Stiele und einen Deckel darüber, dann stellt man den Topf über Nacht in den Keller. Am andern Tage schüttet man das Gemüse wieder auf den Durchschlag, damit die schlechtschmeckende Brühe abläuft, spült den Topf gleich aus und giebt sofort die Stiele mit dem Rest des angegebenen Salzes in denselben. Dann deckt man einen sauber ausgekochten Leinwandlappen über die ganze Oberfläche des Gemüses, damit keine Luft hinzutreten kann, beschwert es noch mit Holzbrettchen und einem dicken ausgekochten Stein und deckt auch einen Deckel darauf. Jede Woche einmal muß man Stein, Lappen und Holzbrettchen, sowie die innere Seite des Topfes mit frischem Wasser abwaschen, damit sich keine Kahmen bilden, sonst verdirbt das Gemüse. Es muß auch immer in der Brühe liegen; sollte dieselbe eintrocknen, so gießt man etwas Salzwasser nach. Dieses Gemüse ist sehr angenehm für den

Winter, denn es schmeckt wie frisches und wird auch gekocht wie solches. Die Zubereitung siehe unter Nr. 17 bei den „Gemüsen“.

Nr. 9. Weiße Rüben einzumachen.

1 großer Henkelkorb voll weiße Herbstrüben (Stoppelrüben),	150 g Salz.

Man sorgt für einen größern, gut gereinigten Steintopf, einen saubern Leinwandlappen und einen ausgekochten Stein zum Pressen. Die Rüben werden gewaschen, geschält und in längliche Stückchen, wie Gelberüben, geschnitten, dann mischt man diese mit dem Salz, giebt sie lagenweise in den Steintopf, preßt sie dabei recht fest aufeinander, legt ein sauberes Leinwandläppchen darüber, auf dieses einen Teller oder ein Brettchen und obenauf einen schweren Stein, damit das Gemüse festgedrückt wird und bald Brühe zieht; es muß immer in der Brühe liegen, sonst verdirbt es; sollte seine Oberfläche einmal trocken sein, so gießt man etwas Salzwasser dazu. Jede Woche einmal wäscht man mit frischem Wasser von dem Stein, den Lappen, dem Teller und auch von der innern Fläche des Topfes die Kahmen sauber ab. Man läßt den Topf, zugedeckt, im Keller stehen und kann nach 6 Wochen, wenn das Gemüse gegoren hat, davon verbrauchen. Es ist dies kein feines Gemüse, aber besonders für ländliche, größere Haushaltungen praktisch. Es wird genau so gekocht wie die Salzbohnen in Nr. 43 bei den „Gemüsen“, nur läßt man die Soda weg.

Nr. 10. Champignons in Blechbüchsen einzumachen.

Sind die Blättchen auf der untern Fläche des Hutes der Champignons noch zusammengefaltet, so schneidet man nur die Stiele derselben glatt und wäscht sie; sind die Schwämme aber nicht mehr ganz weiß und stehen die Blättchen unter dem Hute fächerartig auseinander, so schabt man diese mit dem Messer weg und zieht auch den Stielen und dem Hute die Haut ab. Darauf wäscht man sie sauber in kaltem Wasser, kocht sie in schwachgesalzenem ungefähr 5—6 Minuten lang halbweich, füllt sie in Blechbüchsen, bedeckt sie mit frisch abgekochtem, lauem Salzwasser, läßt einen leeren Raum von Daumenbreite darüber, schließt die Büchsen luftdicht und giebt sie in einen Topf mit lauem Wasser, stellt diesen aufs offene Feuer und läßt es kochen. Sobald es aufwallt, läßt man es noch anhaltend 1 gute Stunde lang, je nach der Größe der Büchsen, kochen. Dann hebt

man den Topf vom Herd, läßt die Büchsen im Wasser erkalten, wischt sie ab, schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf und bewahrt sie an einem trockenen, kühlen Orte auf. Man giebt die Champignons an fertige feine Ragouts, Saucen u. s. w.

Nr. 11. Tomaten in Blechbüchsen einzumachen (für Suppen und Saucen).

Am besten sind die birnförmigen Tomaten, sie müssen jedoch recht dunkelrot und fehlerlos sein. Man wäscht sie und giebt sie in die gut gereinigten Blechbüchsen, zerdrückt sie dabei aber nicht; dann giebt man frisch abgekochtes, noch laues Wasser, das man gesalzen hat, wie man Suppenwasser zu salzen pflegt, auf die Tomaten, läßt aber einen freien Raum von 2 cm darüber, damit sich der Inhalt beim Kochen ausdehnen kann, und schließt die Büchsen. Hierauf stellt man sie in einen Blechtopf, auf dessen Boden man ein altes sauberes Küchentuch oder auch eine dünne Lage Holzwolle ausgebreitet hat, gießt laues Wasser hinein bis daumenbreit vom Rande der Büchsen, und stellt den Topf aufs offene Feuer. Hat man Büchsen, deren Deckel vom Spengler zugelötet werden müssen, so kann man sie ganz unter Wasser legen. Sowie das Wasser aufwallt, sieht man auf die Uhr und läßt es noch 50 Minuten lang anhaltend kochen. Nachdem es erkaltet ist, hebt man die Büchsen heraus, reibt sie ab und schreibt mit einem spitzen Nagel Inhalt und Jahreszahl auf den Deckel.

Allerlei Früchte in Essig einzumachen (Beilagen zu Fleisch).

Nr. 1. Sauerkirschen in Essig und Zucker einzumachen.

6 kg Sauerkirschen,
1 *l* guter Weinessig,
$2^1/_4$ kg Zucker,
12 g ganzer Zimmet,
10 g ganze Nelken,
2 kleinere, in Sodawasser ausgekochte und gespülte Steintöpfe,
Pergamentpapier zum Zubinden.

Die Sauerkirschen müssen ganz frischgepflückt und dürfen nicht aufgesprungen oder angefault sein. Man wischt sie mit einem weichen,

saubern Tuche leicht ab und schneidet die Stiele mit einer Schere ganz kurz ab. Fehlerhafte Kirschen legt man beiseite und verwendet sie gleich zu Kompott oder zu einem kleinen Kirschkuchen. Die Steintöpfe muß man vorher schon in einen größern Blechtopf mit kaltem Wasser, dem man ein nußdickes Stück Soda zusetzt, legen und dieses 10 Minuten lang kochen lassen, worauf man sie herausnimmt, mit heißem Wasser und einem frischen Spültuch gut ausreibt und darauf mit einem frischen Handtuch trocknet. Nur äußerste Sauberkeit erhält die Früchte. Man legt sie, nachdem sie wie angegeben hergerichtet sind, in die Steintöpfe, zerschlägt den Zucker in kleine Stücke, giebt ihn mit dem Essig, dem Zimmet und den Nelken in einer Messingkasserolle oder in einem neuen weißemaillierten Topfe aufs offene Feuer, kocht dies einige Minuten lang, bis der Zucker ganz aufgelöst ist, läßt es erkalten und giebt es dann sofort über die Kirschen, welche sehr viel Brühe ziehen. Man deckt nun ein sauberes Tuch über die Töpfe und stellt sie kühl. Am andern Tage gießt man den Essig von den Kirschen ab, wobei man einen ausgekochten Schaumlöffel vorhält, und kocht ihn wieder rasch auf, schäumt ihn ab und läßt ihn erkalten, um ihn nochmals über die Kirschen zu gießen. Man bedeckt diese mit dem Tuch, stellt sie kühl und kocht am andern Tage den Essig zum drittenmal auf, schäumt ihn ab und läßt ihn noch solange weiter einkochen, bis er die Kirschen gerade noch gut bedeckt; selbstverständlich wird er auch jetzt wieder erst hinzugegeben, wenn er erkaltet ist. Man bedeckt die Kirschen mit dem Tuche bis zum andern Tage, bindet die Töpfe dann mit angefeuchtetem Pergamentpapier zu und schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf, um sie hierauf an einem kühlen, luftigen Orte aufzuheben. Man sieht jedoch zuweilen nach, ob das Obst nicht gärt, in welchem Falle es einen eigentümlich prickelnden Geschmack hat, auch steigen hierbei kleine Bläschen im Essig auf. Man kocht dann die Brühe mit noch etwas frischem Essig und Zucker 2 Minuten lang auf, legt die Kirschen (nicht alle auf einmal, sondern nach und nach) mit dem ausgekochten Schaumlöffel in die Brühe, läßt sie einmal aufwallen und hebt sie wieder heraus. Die Steintöpfe muß man mit einem neuen Spültuch gut reinigen und wiederholt mit heißem Wasser ausspülen und auskochen, dann trocknet man sie ab und giebt die aufgekochten Kirschen hinein, läßt den Essig erkalten, giebt ihn über die Kirschen und stellt die mit einem Tuche bedeckten Töpfe kühl, bis man sie am andern Tage wieder mit frischem Pergamentpapier zubindet; die Kirschen halten sich dann gut. Will man sie verwenden, so hält man zunächst einen silbernen Löffel in

kochendes Wasser, trocknet ihn an einem saubern Tuche ab und nimmt nun erst damit die Kirschen heraus. Diese eingemachten Kirschen sind eine feine Beilage zu Ochsenfleisch.

Nr. 2. Zwetschen in Essig und Zucker einzumachen (zu Ochsenfleisch).

- 4 kg ausgesteinte Zwetschen (500 Stück kleine oder 300 große),
- 1 *l* guter Weinessig,
- $1\frac{1}{2}$ kg Zucker (nach Belieben mehr),
- 8 g ganzer Zimmet,
- 5 g ganze Nelken,
- 3 mittelgroße steinerne Einmachtöpfe,
- Pergamentpapier zum Zubinden.

Die Zwetschen müssen reif, aber noch fest und glatt sein, ohne Risse, Wurmlöcher oder faule Stellen; ferner müssen sie direkt vom Baume kommen, Stiele brauchen sie aber nicht zu haben. Die mit einem nußdicken Stückchen Soda und mit kaltem, frischem Wasser bis an den Rand gefüllten Steintöpfe giebt man auf den Herd und läßt sie, aber nicht auf offenem Feuer, langsam warm werden und dann erst kochen; dann spült man sie mit einem saubern Spültuch in frischem, heißem Wasser wiederholt gut aus, trocknet sie mit einem reinen Tuche ab und deckt das Tuch darüber, bis man sie braucht. Die Zwetschen wischt man mit einem weichen, saubern Tuche ab, schneidet sie in 2 Hälften, entfernt die Kerne, wiegt das Obst und legt es in die Steintöpfe. Den in kleine Stückchen zerschlagenen Zucker stellt man mit Essig, Zimmet und Nelken in einer größern Messingpfanne oder in einem neuen weißemaillierten Topfe aufs offene Feuer und läßt alles rasch kochen, bis der Zucker zergangen ist. Dann läßt man den Essig erkalten, giebt ihn zu gleichen Teilen über die Zwetschen, deckt ein sauberes Tuch darüber und stellt sie kühl bis zum andern Tage. Nun hält man einen sauber ausgekochten Schaumlöffel vor die Zwetschen und gießt die Brühe wieder in die Messingkasserolle, stellt sie aufs offene Feuer, läßt sie einige Augenblicke lang aufkochen, schäumt sie ab (aber nicht das Gewürze mitnehmen!), läßt sie erkalten und giebt sie dann gleich wieder über die Zwetschen. Am folgenden Tage kocht man den Essig zum drittenmal auf, diesmal aber länger, damit er mehr einkocht, denn die Zwetschen haben inzwischen sehr viel Brühe gezogen und sind dadurch auch mehr zusammengegangen. Man giebt sie nun zusammen in zwei Töpfe, den dritten leert man ganz. Nachdem der Essig erkaltet ist, giebt man ihn über die Zwetschen, welche

davon bedeckt sein müssen, legt bis zum andern Tage ein Tuch darüber, bindet dann die Töpfe mit angefeuchtetem Pergamentpapier zu, schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf und hebt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf. Zuweilen (nach 4—6 Wochen) sieht man nach, ob sich Luftbläschen im Essig zeigen und ob derselbe einen prickelnden Geschmack hat; in diesem Falle will das Obst gären. Man kocht es dann noch einmal auf wie die Kirschen im vorstehenden Rezept.

Man kann diese Art Zwetschen auch ungekernt einmachen, sie sind dann aber weniger schmackhaft und man braucht auch mehr als doppelt soviel an Zucker, Essig, Gewürze und Töpfen, weil dabei soviel Zwischenräume entstehen, die ausgefüllt werden müssen. Beim Gebrauch hebt man die Zwetschen mit einem saubern silbernen Löffel heraus.

Nr. 3. Reineclauden in Essig und Zucker einzumachen.

60 Stück große, halbreife Reineclauden,
$^{3}/_{8}$ *l* guter Weinessig,
$^{3}/_{4}$ kg in kleine Stücke geklopfter Zucker,
5 g ganzer Zimmet,
5 g ganze Nelken,
Ein mittelgroßer, sauber ausgekochter Steintopf.

Die Frucht darf nicht ganz reif sein, sonst platzt sie und sieht häßlich aus, man muß sie auch nicht gleich, nachdem sie vom Baume genommen ist, einmachen; sie wird mit den Stielen gepflückt und darf weder wurmig noch fehlerhaft sein. Zuerst sorgt man für gut ausgekochte Steintöpfe. Die Reineclauden wischt man mit einem weichen, saubern Tuche ab, schneidet die Stiele mit einer Schere ziemlich kurz weg, sticht dann mit einer dicken Stopfnadel dreimal durch jede Frucht und legt diese in den Steintopf. Dann kocht man in einer Messingpfanne oder in einem sauber ausgekochten weißemaillierten Topfe Zucker, Essig, Zimmet und Nelken einmal auf offenem Feuer auf, läßt dies abkühlen und giebt es noch warm über die Reineclauden, deckt ein sauberes Tuch darüber und stellt sie kühl bis zum andern Tage. Dann hält man einen sauber ausgekochten Schaumlöffel vor das Obst und schüttet die Brühe von demselben ab in die Messingpfanne, kocht sie auf offenem Feuer rasch auf und hebt den Schaum ab, läßt sie nochmals abkühlen, giebt sie über das Obst und kocht am folgenden Tage den Essig zum drittenmal auf, diesmal kocht man ihn aber auch tüchtig ein, denn die Reineclauden ziehen immer viel Brühe; sie müssen, wenn

der Essig zum letztenmal aufgegossen wird, von demselben bedeckt sein, aber nicht darin schwimmen. Am andern Tage wird der Topf mit angefeuchtetem Pergamentpapier zugebunden, dann schreibt man Inhalt und Jahreszahl darauf und stellt ihn an einen kühlen, trockenen Ort. Es ist dies eine feine Beilage zu Ochsenfleisch oder Braten.

Nr. 4. Melonen in Essig und Zucker einzumachen.

1 mittelgroße Melone,
$^1/_2$ l Essig (gut gemessen),
750 g Zucker (ungefähr),
4 g ganzer Zimmet,
4 g ganze Nelken,
4 g weiße Pfefferkörner,
2 Stückchen Ingwer (darf auch fehlen),
Die abgeschälte, nicht geriebene Schale von $^1/_4$ Citrone.

Am besten ist die nicht zu reife Netzmelone. Man schält sie, schneidet sie in der Mitte durch, schabt mit einem silbernen Löffel das Mark heraus, schneidet sie in fingerlange und breite Stückchen, legt diese in ein großes Einmachglas oder in einen sauber ausgekochten Steintopf, gießt den Essig darüber und stellt den Topf kühl. Über Nacht zieht viel Brühe aus der Melone; dieser Saft wird am andern Morgen gemessen und man nimmt zu $^1/_2$ l Saft 625 g in kleine Stücke geschlagenen Zucker, kocht Saft und Zucker auf offenem Feuer in einem sauber ausgekochten Messing- oder emaillierten Behälter, schäumt es ab und giebt dann alles Gewürze hinein, der Ingwer muß aber entweder eingemacht sein oder man nimmt getrockneten, der über Nacht in kaltes Wasser geweicht war, schabt ihn und schneidet ihn in Stückchen. Die Essigbrühe läßt man nun etwas einkochen, zieht sie vom Herd, legt die Melone hinein und läßt sie etwas abkühlen, worauf man sie mit dem Saft wieder in das Einmachglas füllt, mit einem reinen Tuche bedeckt und 4 Tage lang an einem kühlen Orte stehen läßt. Danach stellt man die Brühe wieder aufs offene Feuer, kocht sie auf, schäumt sie ab, hebt sie vom Herd, legt die Melone hinein, füllt sie, abgekühlt, in das Einmachglas, bedeckt sie und kocht nach 4 Tagen den Melonensaft zum drittenmal, aber solange, bis er dicklich wie Sirup ist. Dann hebt man ihn vom Herd, giebt die Melone hinein, füllt alles in das Einmachglas, deckt bis zum andern Tage das Tuch darüber, bindet angefeuchtetes Pergamentpapier auf das Glas, schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf und bewahrt es an einem luftigen, kühlen Orte.

Nr. 5. Gurken in Essig und Zucker einzumachen.

$1\frac{1}{2}$ kg Gurken (gewogen, nachdem sie ausgehöhlt sind),
750 g in kleine Stücke geschlagener Zucker,
$\frac{1}{4}$ l Weinessig,
8 g weiße Pfefferkörner,
4 g ganzer Zimmet,
4 g ganze Nelken,
1 l gewöhnlicher Essig zum Abkochen der Gurken.

Völlig ausgewachsene, große Gurken werden gewaschen, geschält und der Länge nach durchgeschnitten. Die Kerne und alles Weiche schabt man mit einem silbernen Löffel sauber heraus und schneidet die Gurken dann in fingerlange und -breite Stückchen, legt diese auf ein ausgebreitetes reines Tuch, deckt ein anderes Tuch darüber und reibt die Stückchen damit trocken. Nun wiegt man sie, um festzustellen, wieviel Zucker man zu nehmen hat. Durch die Entfernung von Schalen und Kernen sind die Gurken sehr zusammengegangen und dies muß man beim Einkauf bedenken. Man sorgt darauf für sauber ausgekochte Einmachtöpfe (eine Hauptsache!). Zu der oben angegebenen Quantität Gurken stellt man nun 1 l Essig zum Abkochen auf das Feuer, aber nicht in Messing oder Kupfer, weil dieses Metall gleich Grünspan ansetzt, sobald Essig ohne Zucker darin gekocht wird; am besten nimmt man einen sauber ausgekochten weißemaillierten Topf. Wenn der Essig auf offenem Feuer kocht, giebt man die Gurken hinein, läßt sie darin, bis dieser einmal aufwallt, schüttet sie auf ein ausgekochtes Sieb, gießt den gebrauchten Essig fort und stellt gleich $\frac{1}{4}$ l frischen guten Essig mit Zucker und allem Gewürze aufs offene Feuer, und wenn dies kocht, legt man die Gurken hinein. Nachdem sie 5 Minuten lang aufgewallt haben, hebt man sie mit einem ausgekochten Schaumlöffel in den Einmachtopf oder auch in große Einmachgläser, kocht die Brühe noch etwas ein, stellt sie vom Feuer, läßt sie etwas abkühlen und gießt sie noch warm über die Gurken, deckt ein sauberes Tuch darüber und stellt sie kühl. Nach 4 Tagen schüttet man die Brühe wieder ab, kocht sie auf offenem Feuer einigemal auf und giebt sie lau über die Gurken, kocht sie nach weitern 4 Tagen nochmals auf und soviel ein, daß sie gerade noch über den Gurken steht, wenn man sie, erkaltet, darüber gegeben hat. Nachdem man den Topf, zugedeckt, über Nacht stehen ließ, bindet man ihn am andern Morgen mit angefeuchtetem Pergamentpapier zu, schreibt den Inhalt und die Jahreszahl darauf und hebt ihn an einem luftigen, trockenen Orte auf.

Nr. 6. Rote Rüben (Rotebeete) in Essig einzumachen.

1 kg Roterüben (gewogen, wenn sie gekocht und geschält sind),
30 g gute Zwiebeln,
$^1/_2$ *l* guter Essig,
20 g Salz,
25 g Zucker,
5 g ganzer Pfeffer,
2 Lorbeerblätter.

Nur dunkelrote Rüben sind brauchbar. Man schneidet die Blätter ab, aber nicht das Wurzelende, da die Rüben den Saft verlieren, wenn man sie verletzt. Man wäscht sie gut in kaltem, giebt sie in einen Blechtopf mit kochendem Wasser und kocht sie 3—4 Stunden lang; sie müssen sich, sollen sie gar sein, weich anfühlen lassen, hineinstechen darf man nicht. Kocht das Wasser soviel ein, daß es die Rüben nicht mehr bedeckt, so gießt man etwas nach. Bevor man alles Wasser abschüttet, probiert man an einer Rübe, ob sich die Haut abziehen und die Rübe gut schneiden läßt; ist sie ganz weich, so gießt man das Wasser ab, schält die Rüben, läßt sie erkalten und schneidet sie in dünne Scheiben, wie Gurkensalat. Diese legt man abwechselnd mit dem Gewürze in einen sauber ausgekochten Steintopf, gießt den Essig darüber, bindet den Topf mit starkem Papier zu und stellt ihn, nachdem man den Inhalt darauf vermerkt hat, in einen kühlen, luftigen Raum. Da diese Rüben leicht schimmeln, macht man nicht zuviel auf einmal ein, sondern hebt die ganzen Rüben im Keller bei den Kartoffeln auf und nimmt je nach Bedarf, um sie einzumachen; am Tage darauf kann man sie schon essen, am besten zu Ochsenfleisch. Auch kann man daraus allerlei Sterne und Figuren schneiden oder sie feinhacken und kalte Fleischplatten, Kartoffel- und Fleischsalate damit verzieren.

Nr. 7. Champignons in Essig einzumachen.

1 kleiner Henkelkorb voll Champignons,
3 g ganzer weißer Pfeffer,
2 Lorbeerblätter,
5 ganze Nelken,
1 Büschel Dragun,
5 g trockener, über Nacht in Wasser geweichter und geschälter Ingwer,
10 g Salz,
1 große Flasche Essig.

Die weißen, noch festgeschlossenen Champignons schält man nicht, sondern schneidet nur die Stiele unten glatt; die gelblichen, mit schon offenen Blättchen unter dem Hute, kann man auch noch gebrauchen, nur dürfen sie nicht madig sein; man schabt bei diesen

die Blättchen unter dem Hute weg, zieht das Häutchen vom Hute ab und schneidet die Stiele glatt. Dann wäscht man die Schwämme schnell in kaltem Wasser, trocknet sie mit einem weichen, saubern Tuche ab, kocht auf offenem Feuer in einem weißemaillierten Topfe (nicht in Messing und Kupfer, des Grünspans wegen!) den Essig mit Gewürze, giebt dann die Schwämme hinein, läßt sie einmal aufwallen, schöpft sie mit dem sauber ausgekochten Schaumlöffel in gut gereinigte Einmachtöpfe oder Gläser, kocht aber den Essig noch 10 Minuten länger, läßt ihn erkalten und giebt ihn über die Schwämme. Man bindet die Töpfe mit starkem, sauberm Papier zu und stellt sie 14 Tage lang trocken und kühl. Dann gießt man den Essig ab, kocht ihn wieder in einem saubern Topfe auf, schäumt ihn ab und kocht ihn noch ein wenig ein. Wenn er erkaltet ist, giebt man ihn über die Schwämme, welche von ihm gut bedeckt sein müssen. Ein kleines Säckchen von gut ausgekochter Leinwand, welches man mit einem guten Eßlöffel voll gemischten Senfkörnern gefüllt und obenauf gelegt hat, hält alle verderblichen Einwirkungen von dem Eingemachten ab. Man bindet den Topf mit angefeuchtetem Pergamentpapier zu, schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf und stellt ihn kühl und trocken. Beim Herausnehmen der Schwämme benutzt man stets einen silbernen Löffel, den man in kochendes Wasser gelegt und dann gut abgetrocknet hat.

Nr. 8. Gurkensalat einzumachen.

Man reinigt einen großen Steintopf sorgfältig. 50 noch nicht ganz ausgewachsene Gurken werden gewaschen, geschält, gehobelt oder mit einem scharfen Messer in ganz dünne Scheiben geschnitten, mit 5 großen Händen voll Salz gemischt und in den Steintopf gegeben, dieser zugedeckt und über Nacht in den Keller gestellt. Am andern Tage legt man sie nacheinander in ein sauber ausgekochtes leinenes Tuch und drückt sie mit der Hand fest aus; die Brühe schüttet man weg. Nun giebt man sie wieder lagenweise mit 5 Händen voll Salz in den Topf, drückt sie fest ein und bedeckt sie mit einem reinen Leinenlappen; auf diesen kommt noch ein ausgekochter Porzellanteller und auf diesen dann ein ausgekochter Stein. Sollte die Brühe am andern Tage noch nicht über den Gurken stehen (sie müssen beständig von derselben bedeckt sein), so giebt man noch das nötige frisch abgekochte und erkaltete Wasser hinzu und legt einen Deckel darüber. Jede Woche einmal wäscht man den Stein, den Teller, die Leinwand und das Innere des Gefäßes über den Gurken

mit frischem Wasser ab. Vor dem Gebrauch drückt man die Gurken mit beiden Händen über dem Topfe fest aus, stellt sie 1 Stunde lang in kaltes Wasser, damit das Salz auszieht, drückt sie nochmals fest aus und mischt sie mit Pfeffer, Öl, Essig, Zwiebel und Rahm wie frischen Gurkensalat, nur ohne Salz. Wenn die Gurken schon größere harte Kerne haben, kann man sie zum Einmachen nicht mehr gebrauchen.

Nr. 9. Prinzeßbohnen in Essig einzumachen.

1 hoher Suppenteller voll Prinzeßbohnen,
$^3/_4$ *l* Essig,
60 g Salz,
4 g weiße Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt,
3 nußdicke Zwiebeln,
1 mittelgroße Messerspitze voll Salicylpulver,
Ein ausgekochtes, mit 1 Eßlöffel voll Senfkörnern gefülltes Leinensäckchen.

Die Bohnen müssen noch zart und ohne dicke Kerne sein. Man wäscht sie, zieht die Fäden an beiden Kanten mit einem scharfen Messer herunter, stellt einen (vorher mit Wasser gut ausgekochten) Topf mit gesalzenem Wasser aufs offene Feuer, giebt, sowie es kocht, die ganzen Bohnen hinein, läßt sie einige Minuten lang kochen, bis sie kaum halbweich sind, schüttet sie auf einen ausgekochten Durchschlag, deckt ein sauberes Tuch darüber, bis sie ganz kalt sind, giebt sie mit Salz, Pfeffer, Salicyl, Zwiebel und Lorbeer in einen kleinen Steintopf, gießt den Essig hinzu, legt obenauf das Senfsäckchen, bindet den Topf mit feuchtem Pergamentpapier zu, schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf und hebt ihn an einem trockenen Orte auf. Die Bohnen verderben leicht, daher muß man beim Einmachen äußerst sauber verfahren.

Nr. 10. Blumenkohl in Essig einzumachen.

1 großer, fester, schneeweißer Blumenkohl,
1 *l* Essig,
70 g Salz,
3 nußdicke Zwiebeln,
1 Büschel Dill,
3 g weiße Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt,
Ein ausgekochtes Leinensäckchen mit 1 Eßlöffel voll Senfkörnern.

Es darf nur ganz fester Blumenkohl verwendet werden, der nicht zerfällt. Man schneidet ihn in einzelne Sträußchen, schält die Stiele etwas ab, schneidet besonders auch die kleinen grünlichen

Blättchen weg, legt ihn in frisches Brunnenwasser, stellt einen weißemaillierten Topf, der gut ausgekocht wurde, mit gesalzenem Wasser aufs offene Feuer, läßt es kochen, giebt den Blumenkohl hinein, läßt ihn wenige Minuten lang kochen, bis er kaum halb-weich ist, schöpft ihn mit einem ausgekochten Schaumlöffel auf ein ebenfalls ausgekochtes Sieb, deckt ein sauberes Tuch darüber, legt ihn, wenn er völlig erkaltet ist, in einen sorgfältig ausgekochten Steintopf, giebt Zwiebel, Salz, Dill, Pfeffer und Lorbeer dazu, zuletzt den Essig, legt ein Säckchen mit Senfkörnern darauf, bindet den Topf mit feuchtem Pergamentpapier zu, schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf und hebt ihn an einem kühlen, trockenen Orte auf. Nach 8 Tagen sieht man nach, ob nicht noch etwas Essig nachgegossen werden muß, da der Senf diesen aufsaugt; der Blumenkohl muß stets vom Essig bedeckt sein. Er ist eine feine Beilage zu Ochsenfleisch und kaltem Braten.

Nr. 11. Spargeln in Essig einzumachen.

1 hoher Suppenteller voll geschälte und zerschnittene sehr zarte Spargeln,
$^1/_2$ *l* Essig,
40 g Salz,
3 nußdicke Zwiebeln,
1 Büschel Dill,
3 g weiße Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt,
Ein ausgekochtes, mit 1 Eßlöffel voll Senfkörnern gefülltes Leinensäckchen.

Man wäscht die Spargeln, welche ganz frischgestochen sein müssen, schält, unten anfangend, ringsum die feste Haut ab, schneidet sie in kleine Stückchen, wie Gelberüben, aber nur soweit sie ganz zart sind, stellt in einer vorher gut ausgekochten Kasserolle schwach gesalzenes Wasser aufs offene Feuer und giebt, sobald es kocht, die Spargeln hinein. Man läßt diese einige Minuten lang kochen, bis sie halbweich werden, schüttet sie auf ein vorher gut ausgekochtes Haarsieb und deckt eine Serviette darüber. Die Brühe hebt man für die Suppe auf. Nachdem die Spargeln erkaltet sind, schüttet man alles Gewürze in einen gut gereinigten Steintopf oder ein Einmachglas und giebt auch die Spargeln hinzu, ebenso den Essig und zuletzt den Senfsack. Dann bindet man angefeuchtetes Pergamentpapier über den Topf, schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf und hebt ihn an einem kühlen, trockenen Ort auf. Nach 8 Tagen sieht man nach, ob noch Essig hinzugegossen werden muß, denn die Spargeln müssen von diesem bedeckt bleiben.

Nr. 12. Jungen Mais (Wälschkorn) in Essig einzumachen (sehr fein).

1 hoher Suppenteller voll ganz kleine Maiskolben,
1 *l* Essig,
70 g Salz,
4 nußdicke Zwiebeln,
1 Büschel Dill,
4 g weiße Pfefferkörner,
2 Lorbeerblätter,
1 ausgekochtes, mit 1 Eßlöffel voll Senfkörnern gefülltes Leinensäckchen.

Die Maiskolben werden eingemacht, solange sie noch ganz weich und höchstens 6 cm lang sind. Ihre Körnchen sehen aus wie Perlen und sind blaßgrün. Man schält die Kolben aus der Blatthülle, entfernt die langen, seidenartigen Fäden, welche sie umgeben, wäscht sie, stellt in einer vorher gut ausgekochten Kasserolle schwachgesalzenes Wasser aufs offene Feuer und giebt, sobald dieses kocht, den Mais hinein, kocht ihn kurze Zeit halbweich, schüttet ihn dann auf einen ausgekochten Durchschlag, deckt ein sauberes Tuch darüber, läßt ihn ganz erkalten, giebt ihn mit allem Gewürze, Salz und Essig in einen gut ausgekochten Steintopf, legt ein Senfsäckchen darüber, bindet den Topf mit feuchtem Pergamentpapier zu, schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf und hebt ihn an einem trockenen, kühlen Orte auf. Nach 8 Tagen sieht man nach, ob noch Essig über den Mais gegossen werden muß; er soll davon ganz bedeckt sein.

Nr. 13. Perlzwiebeln in Essig einzumachen.

1½ *l* Perlzwiebeln,
½ *l* Essig,
1 fingerlanges Stück Meerrettich,
5 g weiße Pfefferkörner,
1 Büschel Dill.
130 g Salz: 80 g zum Überstreuen und 50 g für den Essig.

Die Zwiebeln werden gelesen, wobei man die angeschimmelten und faulen entfernt; dann wäscht man sie zweimal in frischem Wasser, legt sie in ein sauber gebrühtes Porzellangefäß, bestreut sie mit 80 g Salz, mischt sie und läßt sie, zugedeckt, über Nacht kühlstehen. Am andern Tage entfernt man mit einem Hornmesser oder mit einem silbernen Löffel (es darf kein Stahl daran) die äußern feinen, trüben Häutchen, stellt eine vorher gut ausgekochte Kasserolle mit schwachgesalzenem Wasser aufs offene Feuer, giebt, sobald es kocht, die Zwiebeln hinein und läßt sie nur 2 Minuten lang aufwallen, schüttet sie dann auf ein ausgekochtes Haarsieb, deckt ein

reines Tuch darüber und läßt sie ganz kalt werden. Dann giebt man sie mit einem silbernen Löffel nebst dem Gewürze in einen gut ausgekochten Steintopf, bedeckt sie mit Essig, legt ein Senfsäckchen darauf, bindet feuchtes Pergamentpapier darüber, schreibt Inhalt und Jahreszahl auf dasselbe und stellt den Topf an einen luftigen, kühlen Ort. Nach 8 Tagen sieht man nach, ob noch Essig nachgegossen werden muß, denn die Zwiebeln sollen davon ganz bedeckt sein.

Nr. 14. Kleine Essiggurken einzumachen (sehr gut).

1 kg kleine, fingerlange Gurken, ohne Flecken und frisch,
100 g Salz: 80 g zum Überstreuen und 20 g für den Essig,
1 *l* guter Weinessig,
5 nußdicke Zwiebeln,
1 Theelöffel voll ganzer Pfeffer,
3 Lorbeerblätter,
1—2 Büschel Dill,
20 g gemischte Senfkörner,
Ein ausgekochtes, mit 1 Löffel voll Senfkörnern gefülltes Leinensäckchen.

Diese Einmachgurken sind die beliebtesten und dürften eigentlich in keinem Haushalte fehlen; sie sind ebensogut zu Ochsenfleisch wie zu kalten Braten und besonders auch bei Fleischsalat unentbehrlich, weshalb man sie stets in größern Mengen einmachen sollte (3—400 für einen kleinen Haushalt). Man sehe aber darauf, daß sie ohne Flecken und frischgepflückt sind. Die Steintöpfe kocht man vor allen Dingen mit Wasser und Soda aus, auch darf kein Fett in denselben gewesen sein. Man füllt sie mit frischem Wasser bis zum Rande, giebt 1 nußdickes Stück Soda in jeden Topf und erwärmt sie allmählich nebenbei auf dem Herdrande, bis man sie dann mehr nach der Mitte rückt, wo ihr Inhalt 10 Minuten lang kochen muß. Dann nimmt man sie vom Herd, leert sie aus und spült sie in frischem, heißem Wasser mit einem reinen Spültuch, worauf man sie mit einem frischen Handtuch austrocknet und damit bedeckt, sodaß vor dem Gebrauch kein Staub hineinfällt. Die Gurken werden zweimal in frischem Brunnenwasser gewaschen; sind sie sehr unrein, so bürstet man mit einer besondern kleinen Bürste die tiefen Rinnen aus. Die Blütenreste, sowie die Stiele schneidet man weg, dann giebt man die Gurken naß in eine große emaillierte Schüssel, streut (zu obiger Menge) 80 g Salz darüber, deckt sie zu, stellt sie kühl, dreht sie zuweilen um und trocknet nach 24 Stunden jede Gurke mit einem saubern Tuche ab. Dann schält man die Zwiebeln, welche auch sehr gesund aussehen müssen, und zieht sie mit den Lorbeerblättern und dem Dill durch die Salzbrühe, in welcher die Gurken

waren, trocknet sie auch ab und legt alles Gewürze abwechselnd mit den Gurken in die Steintöpfe; man sorgt aber dafür, daß hierbei möglichst wenig Zwischenräume entstehen. Obenauf giebt man den Rest des Salzes, schüttet soviel Essig hinzu, daß dieser zweifingerbreit über den Gurken steht, legt ein Senfsäckchen darauf und bindet den Topf mit angefeuchtetem Pergamentpapier zu. Sollte er nicht ganz vollgeworden sein, so kann man nach und nach noch mehr Gurken in gleicher Weise einmachen und dazugeben. Man darf nicht vergessen, Inhalt und Jahreszahl auf das Papier zu schreiben. Nach einigen Wochen sieht man nach, ob der Essig genug gesalzen ist und noch genügend über den Gurken steht, oder ob er vielleicht trübe und kahmig ist; in letzterm Falle gießt man ihn fort, stellt frischen Essig in einem saubern emaillierten Topfe aufs Feuer, läßt ihn kochen und legt dann die Gurken partieenweise mit dem ausgekochten Schaumlöffel hinein, läßt sie jedesmal aufwallen und hebt sie wieder heraus auf ein Sieb, deckt ein sauberes Tuch darüber und giebt sie, völlig erkaltet, mit dem ebenfalls erkalteten Essig nebst frischen Zwiebeln, Dill und Salz nochmals in den frisch ausgekochten Steintopf; auch ein neues Senfsäckchen und Pergamentpapier nimmt man dazu. Nun halten sie sich wieder.

Es giebt Jahre, in denen man infolge schlechten Wetters nur fleckig gewordene Gurken bekommen kann. Diese sieht man beim Waschen gut nach, sticht mit einem spitzen Messer alle faulen Stellen und Flecken heraus, giebt sie (in derselben Weise wie vorher angegeben) 24 Stunden lang in Salz, trocknet sie ab und legt sie dann partieenweise einen Augenblick lang in kochenden Essig; sowie dieser einmal aufwallt, nimmt man die Gurken heraus und giebt sie, nachdem sie erkaltet sind, mit allem Gewürze, dem Essig und dem Senfsäckchen in den Steintopf. Sie halten sich dann sicher, nur muß man nach einigen Wochen nachsehen, ob sie noch genug Essig haben. Es ist praktisch, beim Einmachen die kleinsten Gurken von den größern zu sondern und jede Sorte in einen besondern Topf zu legen. Je kleiner die Gurken, desto feiner sind sie als Beilagen zu Fleisch; die größern kann man zu Fleischsalat verwenden.

Nr. 15. Salzgurken einzumachen.

100 noch nicht ganz ausgewachsene Gurken,
$^1/_2$ kg Salz,
50 g ganzer Pfeffer,
5 g Nelken,
5 große Lorbeerblätter,
1 Handvoll Dillbüschel.

Man wäscht die Gurken, welche keine Flecken haben dürfen, zweimal in frischem Brunnenwasser, auch Dill und Lorbeerblätter spült man im Wasser ab und giebt dann die Gurken mit sämtlichen Zuthaten in einen gut ausgebürsteten und mit heißem Wasser gebrühten Holzständer oder in einen großen Steintopf. Dann gießt man frisch aus dem Brunnen geschöpftes Wasser darüber, sodaß alles davon bedeckt ist, legt einen ausgekochten Leinwandlappen darauf und auf diesen ein rundes, ausgekochtes Brettchen und einen ausgekochten Stein zum Beschweren. Man deckt den Behälter zu, stellt ihn in den Keller und wäscht alle Wochen einmal Lappen, Stein und Brettchen, sowie den Topfrand innen mit frischem Wasser ab, damit sich keine Kahmen bilden. Sollte die Brühe eintrocknen, so gießt man frisches Wasser nach, denn die Gurken müssen stets unter Wasser sein. Nach einigen Wochen kann man sie gebrauchen als Beilage zu Ochsenfleisch oder Wurst 2c., zu Bier und Thee.

Nr. 16. Senfgurken (Schnitzelgurken, Schlappohren) in Essig.

2 kg geschälte und ausgehöhlte Gurken,
200 g Salz,
100 g nußdicke Zwiebeln,
1 guter Theelöffel voll weiße Pfefferkörner,
3 Lorbeerblätter,
2 Büschel Dill,
50 g gemischte Senfkörner,
$^3/_4$ *l* Essig,
Ein ausgekochtes, mit 1 Eßlöffel voll Senfkörnern gefülltes Leinwandsäckchen.

Große, schon etwas gelblich gewordene Gurken sind am besten für die Schnitzelgurken. Vor allem kocht man die Steintöpfe mit Wasser und Soda gut aus, wäscht sie mehrmals mit einem frischen Spültuch, trocknet sie mit einem reinen Tuche aus und deckt dieses darüber, sodaß vor dem Gebrauch kein Staub in die Töpfe fällt. Die Gurken werden gewaschen, geschält und der Länge nach halbiert, hierauf entfernt man sorgfältig das weiche Innere mit den Kernen, indem man es mit einem festen silbernen Löffel auskratzt; dann werden sie in fingerlange und ebenso breite Schnitzelchen geschnitten und gewogen, um die Zuthaten danach berechnen zu können. Nun giebt man sie in eine reine Steinschüssel, mischt das angegebene Salz (bis auf 1 Handvoll) unter die Gurken, deckt sie zu und stellt sie 24 Stunden lang kühl, während welcher Zeit man einigemal darin rührt, damit das Salz gleichmäßig eindringt. Am andern Tage schüttet man sie auf ein ausgekochtes Sieb, legt ein reines, einmal

zusammengeschlagenes Tischtuch auf den Tisch, giebt einen Teil der Gurken darauf, schlägt das Tuch über denselben zusammen und reibt sie rasch etwas trocken, damit sie nicht zu naß in den Steintopf kommen. Dann legt man auch die übrigen Gurken zum Abtrocknen auf das Tuch. Sie werden nun abwechselnd mit Zwiebeln, Dill, Senfkörnern, Lorbeer und Pfeffer in den Topf gegeben, zuletzt streut man noch die Handvoll Salz darüber und gießt den Essig hinzu, welcher gut darüberstehen muß. Die Zwiebeln schält man und zieht sie mit dem Dill und Lorbeer einmal durch die Salzbrühe, trocknet sie ab und giebt sie dann erst zu den Gurken. Nun legt man noch ein Senfsäckchen obenauf, bindet den Topf mit angefeuchtetem Pergamentpapier zu, schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf und stellt ihn kühl und luftig. Nach 8 Tagen sieht man nach, ob die Gurken noch mehr Salz oder Essig brauchen; von letzterm müssen sie bedeckt sein, und da der Senfsack viel Essig aufsaugt, so ist zeitweises Nachgießen erforderlich. Im Falle ein Topf nicht ganz voll ist, kann man zu jeder Zeit neue Gurken, die vorher im Salz waren, hinzugeben. Nach 14 Tagen können diese Senfgurken schon gebraucht werden; sie sind eine gute Beilage zu Ochsenfleisch und zu allerlei kalten Fleischplatten.

Nr. 17. Mixed-Pickles (gemischte Essigfrüchte).

Manche machen alle Essigfrüchte zusammen in einem großen Topfe ein, doch ist es praktischer, jede Art für sich einzumachen und erst vor Tisch die Früchte zu mischen (was nett aussieht). Man hat dann Spargel, Bohnen, Blumenkohl, Gurken, Perlzwiebeln und Mais in buntem Gemisch in einer Glasschale beisammen, und dies ist besonders bei einer größern Gesellschaft angenehm.

Nr. 18. Trauben in Essig und Zucker einzumachen.

Hierzu kann man nur die ganz dicken, schwarzen Trauben gebrauchen, welche reif, aber unverletzt sein müssen. Man schneidet sie mit der Schere einzeln ab, läßt jedoch an jeder ein kurzes Stielchen, wischt sie mit einem saubern Tuche ab, giebt sie in einen ausgekochten Steintopf, bedeckt sie mit kaltem Essig und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tage schüttet man den Essig fort, nimmt die gleiche Menge frischen Essig, giebt auf 1 *l* Essig $^1/_2$ kg Zucker, ein fingerlanges Stück Zimmet und einige ganze Nelken, kocht Zucker, Zimmet und Nelken mit dem Essig in einer Messingkasserolle und

giebt alles, nachdem es kalt geworden ist, über die Trauben, deckt ein doppelt zusammengefaltetes Tuch darüber und stellt sie kühl. Nach 3 Tagen kocht man den Essig nochmals auf, schüttet ihn nach dem Erkalten über die Trauben und deckt sie zu. Abermals nach 3 Tagen kocht man den Essig zum drittenmal und gießt ihn über die Trauben; diesmal läßt man ihn aber etwas mehr einkochen, sodaß er die Trauben, welche auch sehr zusammengegangen sind, nur gerade bedeckt. Man läßt sie bis zum andern Tage stehen, bedeckt sie mit Pergamentpapier, welches man in Arak oder Rum getaucht hat, bindet den Topf mit feuchtem Pergamentpapier zu, schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf und hebt ihn an einem kühlen, luftigen Orte auf. Diese Trauben sind den Sauerkirschen ähnlich und man giebt sie als Beilagen zu Ochsenfleisch oder Braten.

Früchte in Arak einzumachen.

Man kann hierzu alle Früchte in beliebiger Auswahl und in buntem Gemisch nehmen. Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Johannisbeeren, Mirabellen u. s. w. kann man in der Reihenfolge, in welcher sie reif werden, nacheinander verwenden, und zwar kommen alle in dasselbe sehr große und sorgfältig gereinigte Einmachglas. Die Früchte sollen reif, aber nicht überreif sein, dürfen keine Flecken und Risse haben und auch nicht schmutzig sein. Man wischt sie mit einem weichen, reinen Tuche ab, wiegt sie und legt sie in das Einmachglas, welches man vorher einige Minuten lang über ein brennendes Stückchen Schwefelspan auf einen alten Teller gestürzt hat. Feinen Zucker im gleichen Gewicht wie die Früchte schüttet man auch in das Glas und gießt soviel Arak hinzu, daß er über dem Obste steht. Dann rührt man alles mit einem silbernen Löffel gut um, bindet das Glas mit angefeuchtetem Pergamentpapier zu und stellt es kühl und trocken. Sobald man andere frische Früchte hat, legt man sie in derselben Weise zu den ersten, rührt sie um und bindet das Glas wieder zu. Inhalt und Jahreszahl sind auf dem Papier zu vermerken.

Frisches Obst als Kompott für den Winter einzukochen.

Nr. 1. Schwarze süße Kirschen einzumachen (einfaches Kompott).

Die ersten Frühkirschen eignen sich nicht zum Einmachen. Das Obst muß nicht zu reif, schön dick, fest und fleischig sein; es darf auch keine aufgesprungenen, fauligen Stellen haben und muß direkt vom Baume kommen. Man sorgt zuerst für Einmachgläser, die man in einer besondern Schüssel und mit einem neuen Spültuch reinigt, darauf mit einem frischen Tuche abtrocknet und auch mit diesem bis zum Gebrauch zudeckt, damit kein Staub hineinkommt. Ferner sorgt man für gutes Pergamentpapier, 1 Schwefelspan und Bindfaden, sowie für einen großen Blechtopf, in dem die Gläser aufrecht nebeneinander kochen können, nachdem sie gefüllt sind; auch für etwas Holzwolle sorgt man, die man immer wieder trocknet und für anderes Eingemachtes verwenden kann.

Die Kirschen werden in kaltem Wasser rasch gewaschen, entstielt und belesen; fehlerhafte kann man gleich in der Haushaltung zu Kompott, Kuchen oder Marmelade verwenden. Die fehlerlosen Kirschen giebt man in einem neuen irdenen oder gut ausgekochten emaillierten Topfe mit sehr wenig Wasser und dem je nach ihrer Süße nötigen Zucker (am besten Hagelzucker) zum Kochen aufs geschlossene Feuer; sie sind bald gut. Wenn das Kompott weich, aber nicht zu weich ist, versucht man, ob vielleicht noch Zucker dazu gehört; es darf ziemlich süß sein. Dann stellt man es vom Herd und läßt es kurze Zeit abkühlen, damit die Gläser beim Einfüllen nicht springen. Während dieser Zeit schneidet man vom Schwefelspan mit der Schere 2—3 kleine Stückchen ab, schichtet sie in der Nähe des offenen Fensters auf einen alten Porzellanteller, zündet sie an, stürzt ein Einmachglas darüber und läßt es einige Augenblicke lang stehen, bis es wie mit weißlichem Nebel gefüllt erscheint, hebt es dann schnell herunter, stellt es mit der Öffnung nach unten auf sauberes Papier und schwefelt auf gleiche Weise auch die übrigen Gläser. Dem Schwefeldampf darf man beim Atmen

nicht zunahe kommen. Nachdem alle Gläser geschwefelt sind und man auch das Pergamentpapier für jedes Glas zurechtgeschnitten und die Bindfäden in Bereitschaft hat, füllt man mit einem ausgekochten Löffel das Kompott rasch in die Gläser, läßt aber oberhalb desselben einen freien Raum von 2 cm. Das Pergamentpapier taucht man rasch in frisches Wasser, wischt es mit einem saubern Tuche ab und bindet jedes gefüllte Glas, nachdem man es am Rande abgewischt hat, sofort mit dem Pergamentpapier zu; den Bindfaden zieht man ebenfalls vorher durch Wasser, weil er sich dann viel besser binden läßt. Sowie alle Gläser zugebunden sind, stellt man sie nebeneinander in einen großen Blechtopf, der ebenso hoch sein muß wie die Gläser; damit diese beim Kochen nicht springen, legt man unter dieselben eine dünne Schicht Holzwolle und steckt solche auch in die Zwischenräume. Statt Holzwolle kann man auch alte reine Küchentücher nehmen. Nun gießt man soviel laues Wasser in den Topf, daß die Gläser bis an die Oberfläche des Obstes davon bedeckt sind, stellt ihn aufs offene Feuer und sorgt dafür, daß das Wasser bald kocht. Sowie es einmal aufwallt, sieht man auf die Uhr und läßt es dann noch bei schmalen Gläsern 15, bei breiten 20 Minuten lang kochen. Man hebt darauf den Topf vom Herd, nimmt aber die Gläser erst aus dem Wasser, wenn dasselbe erkaltet ist, wäscht sie sauber ab und hebt die Kirschen an einem kühlen, luftigen Orte auf. Sie sind eine gute Beilage zu Mehlspeisen. Es ist nötig, jede Woche einmal alles Eingemachte nachzusehen; zeigt sich auf der Oberfläche desselben ein weißes Schimmelfleckchen, so verwendet man das Obst bald im Haushalte und man hat dann keinen Schaden; die entleerten Gläser müssen aber beim Reinigen mit einer Mischung von Salzsäure und Wasser tüchtig geschüttelt werden (1 Tasse voll Wasser und $^1/_2$ Tasse voll Säure). Die Mischung kann man öfter benutzen; sie zerstört alle Schimmelpilze und Fäulnißerreger, doch muß man sich hüten hineinzugreifen oder sich die Kleider damit zu bespritzen, denn Salzsäure brennt.

Nr. 2. Schwarze oder braune Kirschen in Zuckersaft einzukochen (in Blechbüchsen).

Diese Art Einmachkirschen gebraucht man hauptsächlich zu süßen Speisen (siehe solche in Nr. 14 bei den „Kalten süßen Speisen“), aber auch zu feinen Torten kann man sie verwenden. Die Kirschen müssen dick, fest und frisch vom Baume gepflückt sein, auch dürfen

sie weder Risse noch faulige Stellen aufweisen. Man wischt sie mit einem weichen, reinen Tuche ab, entfernt die Stiele, entkernt sie mit dem frisch ausgekochten Kirschenentkerner, legt sie in die gut ausgekochten Blechbüchsen und bedeckt sie bis gut fingerbreit vom Rande mit geläutertem Zucker. Diesen läutert man, indem man auf 1 kg in kleine Stücke geschlagenen Zucker $^1/_2$ *l* Wasser giebt und beides in einer Messingkasserolle aufkocht und abschäumt. Für 4 Halbliterbüchsen braucht man ungefähr das angegebene Quantum an geläutertem Zucker, welchen man heiß über die Kirschen giebt. Dann läßt man die Deckel auflöten, oder im Falle man Deckel mit Gummiringen in Gebrauch hat, schließt man die Büchsen selbst, stellt sie in einen Topf mit heißem Wasser, setzt diesen aufs offene Feuer und bringt das Wasser zum Kochen. Von dem Augenblick an, in welchem es aufwallt, gerechnet, läßt man es (bei Halbliterbüchsen) $^1/_2$ Stunde lang anhaltend kochen; Büchsen von $1^1/_2$—2 *l* Inhalt brauchen 1 Stunde Kochzeit. Man hebt danach den Topf vom Herde weg, läßt das Wasser erkalten und nimmt dann erst die Büchsen heraus, reibt sie trocken und schreibt mit einem spitzen Nagel Inhalt und Jahreszahl auf den Deckel. An einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt, hält sich dies Obst jahrelang, ohne zu verderben.

Nr. 3. Mirabellen als Kompott einzumachen.

Dieselben werden genau so gekocht wie die schwarzen Kirschen in Nr. 1. Man kann sie im Winter auch sehr gut für Obsttorten verwenden.

Nr. 4. Pfirsiche als Kompott einzumachen.

Die Pfirsiche müssen reif, aber nicht schon weich sein. Man stellt die saubergespülten Büchsen einige Augenblicke lang in kochendes Wasser und trocknet sie mit einem frischen Tuche ab, schält dann die Pfirsiche, teilt und entsteint sie und giebt sie mit feinem Hagelzucker roh in die Büchsen (auf eine Literbüchse ungefähr 8 Eßlöffel voll Zucker); am obern Rande derselben muß aber ein zweifingerbreiter Raum gelassen werden, da sich das Obst beim Kochen ausdehnt. Man legt nun auf den Boden eines Blechtopfes etwas Holzwolle, stellt alle Büchsen, nachdem dieselben geschlossen wurden, hinein, stopft in die Zwischenräume Holzwolle, schüttet kaltes Wasser bis daumenbreit vom Rande der Büchsen in den Topf, giebt ihn aufs offene, nicht zu starke Feuer und läßt das Wasser ins Kochen kommen.

Von dem Augenblick an, in welchem es stark aufwallt, sieht man auf die Uhr und läßt es ununterbrochen 15 Minuten lang kochen. Hierauf hebt man den Topf vom Herd, läßt das Wasser erkalten und nimmt dann erst die Büchsen heraus, reibt sie ab und schreibt mit einem spitzen Nagel Inhalt und Jahreszahl darauf. Man hebt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf.

Nr. 5. Grüne Reineclauden als Kompott einzumachen (fein).

Am besten nimmt man die grüne Reineclaude, welche noch nicht ganz reif und nicht verletzt sein darf. Man reibt den Flaum der Reineclauden mit einem reinen, weichen Tuche ab, setzt sie recht dicht und fest in die gut gereinigten, ausgekochten Blechbüchsen, giebt auf 1 kg Obst ungefähr 250 g feinen Hagelzucker und gießt soviel frisches Brunnenwasser darüber, daß der Rand der Büchsen gut daumenbreit freibleibt. Dann schließt man diese oder läßt sie vom Spengler zulöten, legt auf den Boden eines großen Blechtopfes eine dünne Lage Holzwolle, stellt die Büchsen hinein, stopft die Zwischenräume mit Holzwolle aus und giebt kaltes Wasser bis daumenbreit vom obern Rande der Büchsen in den Topf. Nun stellt man denselben aufs offene, nicht zu starke Feuer und sobald das Wasser aufkocht, sieht man auf die Uhr. Wenn das Wasser anhaltend 30 Minuten lang stark gekocht hat, hebt man den Topf vom Herd, läßt die Büchsen im Wasser, bis dies erkaltet ist, nimmt sie heraus, wischt sie ab und schreibt mit einem spitzen Nagel Inhalt nebst Jahreszahl auf den Deckel. Dann stellt man die Reineclauden kühl und trocken. Bevor man sie auf den Tisch giebt, versucht man, ob Zuckerzusatz nötig ist; sie sind ein ganz vorzügliches, erfrischendes Kompott.

Nr. 6. Aprikosenkompott in Blechbüchsen einzumachen.

Reife, aber noch ganz feste Aprikosen schält man, teilt sie in 2 Hälften und entfernt die Steine; dann legt man sie in gut gereinigte und ausgekochte Blechbüchsen und gießt heißen, geläuterten Zucker darüber. In eine Büchse von 1 kg Inhalt gehen ungefähr 15 mittelgroße Aprikosen, für welche man 300 g Zucker in $^1/_6$ *l* Wasser ($^1/_3$ Schoppen) aufkocht und abschäumt. Sobald der geläuterte Zucker in der Büchse ist, wird diese geschlossen. Nun legt man in einen Blechtopf eine dünne Schicht Holzwolle, stellt die Büchsen darauf, stopft alle Zwischenräume mit Holzwolle aus und gießt warmes

Wasser bis daumenbreit vom obern Rande der Büchsen in den Topf. Nun stellt man diesen aufs offene Feuer und sieht auf die Uhr, sobald das Wasser aufkocht; es muß ununterbrochen 20 Minuten lang kochen, worauf man den Topf vom Herd hebt und das Wasser erkalten läßt. Dann erst nimmt man die Büchsen heraus, wischt sie ab und schreibt mit einem spitzen Nagel Inhalt und Jahreszahl darauf. Sie sind an einem trockenen, kühlen Orte aufzubewahren. Es ist dies das feinste Kompott und hält sich mehrere Jahre lang. Beim Gebrauch kann man etwas Wasser zur Sauce mischen, wenn sie zu süß sein sollte.

Nr. 7. Zwetschenkompott in Gläsern einzumachen (sehr fein).

Die Zwetschen müssen reif, aber nicht runzlig und auch nicht beschmutzt sein, sonst gären sie. Man nimmt sie frisch vom Baume und wischt den Flaum mit einem weichen, saubern Tuche ab, halbiert sie und entfernt die Steine. Die fehlerhaften Zwetschen verbraucht man gleich im Haushalte zu Kompott, Kuchen u. s. w. Man legt das Obst abwechselnd mit Zucker recht dicht in die gut gereinigten Einmachgläser. Der Zuckerzusatz richtet sich je nach der Süßigkeit der Zwetschen; auf ein Glas von 1 *l* Inhalt giebt man 2—3 hohe Eßlöffel voll Hagelzucker, nach Belieben auch weniger. Oberhalb der Früchte muß ein 2 cm hoher freier Raum bleiben. Nun schneidet man von gutem Pergamentpapier passende runde Stücke ab, taucht diese in reines Brunnenwasser, wischt sie mit einem saubern Tuche ab, zieht auch einen Bindfaden durch das Wasser und bindet damit das Papier recht fest über die Gläser. Dann bedeckt man den Boden eines großen, hohen Blechtopfes mit einer dünnen Lage Holzwolle, stellt alle Gläser in denselben, stopft die Zwischenräume mit Holzwolle aus, gießt kaltes Wasser hinzu, welches bis auf Daumenbreite unter den Rand der Gläser reichen muß, und stellt den Topf aufs offene Feuer. Wenn das Wasser aufwallt, sieht man gleich auf die Uhr; genau 15 Minuten lang muß es anhaltend stark kochen, worauf man den Topf vom Herde stellt und das Wasser kalt werden läßt. Dann hebt man die Gläser aus demselben, trocknet sie ab und stellt sie an einen trockenen, luftigen Ort. Sehr zu raten ist jeder Hausfrau, alles Eingemachte jede Woche einmal nachzusehen; sobald sich obenauf ein Schimmelfleckchen zeigt, verbraucht man das Obst gleich.

Man kann die Zwetschen auch in Blechbüchsen einmachen, doch bekommen sie dann eine unnatürliche Farbe.

Nr. 8. Kuchenzwetschen in Mineralwasserkrügen einzumachen.

Die Krüge dürfen noch niemals für etwas anderes als für Wasser gebraucht worden sein. Man schüttelt alle nacheinander tüchtig mit 2 Tassen voll Wasser, dem 1 Tasse voll Salzsäure zugesetzt war, aus und giebt dies aus einem Krug in den andern, stopft aber beim Schütteln die Krüge zu, sonst bekommt man Brandflecken auf Hände und Kleider. Dann spült man sie noch mehrmals mit frischem Wasser gut aus und giebt sie in einen vorher gut ausgekochten Blechtopf, füllt diesen mit Wasser und läßt die Krüge langsam auskochen. Nun leert man sie aus und stellt sie, die Öffnung nach unten, in einen Korb auf ein sauberes Tuch. Auch für gutes Pergamentpapier und Bindfaden sorgt man. Die Zwetschen sollten recht fehlerlos und reif, aber noch fest sein. Sie werden mit einem weichen, reinen Tuche abgewischt, halbiert, wobei man die Steine entfernt, und in die Krüge gefüllt, nachdem man diese geschwefelt hat, wie dies unten angegeben ist; sollten die Öffnungen derselben nicht weit genug sein, so vierteilt man die Zwetschen. Man schüttelt und stößt beim Einfüllen die Krüge öfter, damit mehr hineingeht. Zucker kann man dazugeben, wenn man die Zwetschen als Kompott verbrauchen will; verwendet man sie aber für Kuchen, so läßt man besser den Zucker weg, sonst hat man zuviel Brühe. Man läßt am obern Rand der Krüge einen Raum von gut Daumenbreite frei, feuchtet das Pergamentpapier in frischem Wasser an, trocknet es mit einem reinen Tuche ab und bindet es mit nassem Bindfaden fest über dieselben. Nun bedeckt man den Boden eines hohen Blechtopfes mit einer dünnen Schicht Holzwolle, stellt die Krüge hinein, stopft alle Zwischenräume mit Holzwolle aus und gießt frisches, kaltes Wasser hinzu, welches bis an den Hals der Krüge reichen muß. Den Topf läßt man auf offenem, nicht zu starkem Feuer stehen, bis das Wasser aufwallt, läßt es dann noch 15 Minuten lang anhaltend stark kochen, hebt den Topf vom Herd und nimmt die Krüge erst heraus, wenn das Wasser erkaltet ist. Man schreibt den Inhalt auf die Krüge und stellt sie kühl und trocken. Beim Gebrauch faßt man sie am untern Teil und schlägt ihnen den Hals am Rande des Wassersteins ab, sonst kann man die Zwetschen nicht herausnehmen. Man sieht dann aber auch sorgfältig nach, ob sich Splitter in ihnen befinden. Es giebt auch Krüge zum Einmachen mit breiter Öffnung; bei diesen erspart man sich natürlich das Abschlagen des Halses.

Das Schwefeln der Krüge geschieht, indem man 2 kleine Stückchen Schwefelspan abschneidet, am offenen Fenster in einem alten Porzellanteller aufeinanderlegt, anzündet, einen Trichter darüberdeckt und auf diesen die Krüge 2 Minuten lang stülpt. Diese müssen aber vorher ausgetrocknet sein; man erreicht dies, indem man sie mit 1 Glas voll gutem Spiritus tüchtig schüttelt. Den Spiritus gebraucht man für alle Krüge, er saugt die Nässe auf und verflüchtigt sich rasch.

Nr. 9. Zwetschenkompott für einen größern Haushalt einzukochen.

Man nimmt reife, aber nicht schon runzlige Zwetschen, wischt sie mit einem weichen Tuche ab und entsteint sie, wobei man alle fehlerhaften Exemplare entfernt. Dann kocht man sie in einem vorher gut ausgekochten neuen irdenen oder emaillierten Topfe mit wenig Wasser und soviel feinem Hagelzucker, als man sie süß liebt, zu einem guten Kompott, welches jedoch nicht zu weich sein darf. Dann hebt man den Topf vom Herd, schneidet passende Stücke Pergamentpapier zum Zubinden der Einmachgläser, welche sehr sauber gespült sein müssen, und schneidet auch die nötigen Bindfäden. Am offenen Fenster legt man dann einige kleine Stückchen Schwefelspan auf einen alten Porzellanteller, zündet diese an und stülpt sofort ein Glas darüber; sobald dasselbe wie mit Nebel angefüllt erscheint, stellt man es mit der Öffnung nach unten auf ein sauberes Tuch und stülpt gleich wieder ein anderes Glas über den Schwefel. Sind alle Gläser geschwefelt, so ist auch mittlerweile das Kompott etwas abgekühlt, sodaß die Gläser nicht mehr davon platzen. 1 Messerspitzchen voll Salicyl auf jedes Glas Zwetschen ist in schlechten Jahren ratsam. Man füllt die Gläser nun rasch bis daumenbreit vom Rande mittels eines ausgekochten Löffels mit den Früchten, taucht das Pergamentpapier in Brunnenwasser, trocknet es rasch mit einem reinen Tuche ab, zieht auch den Bindfaden durch das Wasser und bindet die Gläser damit so fest wie möglich zu. Dann bedeckt man den Boden eines hohen Blechtopfes mit Holzwolle, stellt die Gläser hinein, stopft auch die Zwischenräume mit Holzwolle aus, damit die Gläser beim Kochen nicht gegeneinanderfallen, und füllt warmes Wasser in den Topf; es muß bis 2 cm unter den Rand der Gläser reichen. Man stellt den Topf aufs Feuer, läßt das Wasser zum Kochen kommen, und von dem Augenblick an, in welchem es aufwallt (man sehe auf die Uhr!), läßt man es noch anhaltend

15 Minuten lang kochen. Dann stellt man den Topf vom Herd, hebt die Gläser aber erst heraus, wenn das Wasser erkaltet ist, wischt sie ab und stellt sie kühl und luftig. Diese Zwetschen halten sich ausgezeichnet und schmecken ebenso wie frische, sehen aber nicht so schön und unversehrt aus wie die Zwetschen in Nr. 7. Dabei hat man aber auch ein volles Glas, während bei den Zwetschen in Nr. 7 die Gläser nur zu $^3/_4$ voll sind, nachdem sie gekocht wurden.

Nr. 10. Einfache Art, Birnenkompott in Gläser einzumachen.

Man wäscht und schält die Birnen, halbiert sie und entfernt das Kerngehäuse. Sie müssen reif, aber noch ganz hart und auch nicht wurmig sein und dürfen weder faule noch gedrückte Stellen haben. Man kocht erst einen neuen irdenen oder emaillierten Topf mit Wasser aus, giebt dann die Birnen mit ganz wenig Wasser, Zucker nach Belieben (oder auch mit gar keinem — es richtet sich dies nach der Süße des Obstes) und einem Stückchen ganzen Zimmet hinein. Nun kocht man die Birnen weich, aber nicht so weich, daß sie zerfallen, wenn man darin rührt (dies macht man aber nur mit einem neuen Holzlöffel oder mit einem sauber ausgekochten silbernen Löffel). Sowie sie gut sind, hebt man den Topf vom Feuer, füllt die Birnen, wenn sie nicht mehr kochend sind, in gut gereinigte und geschwefelte Gläser und verfährt weiter damit, wie dies im vorigen Rezept beschrieben ist; nur läßt man sie $^1/_2$ Stunde lang auf Holzwolle im Wasser kochen. Man kann sie auch statt in Gläser in Blechbüchsen einmachen, sie haben dann aber oft eine unnatürliche Farbe. Büchsen schwefelt man nicht.

Nr. 11. Feines Birnenkompott in Gläser einzumachen.

4 kg Birnen (nach dem Schälen gewogen),
$^1/_4$ *l* Wasser,
5 g ganzer Zimmet,
5 mittelgroße Einmachgläser,
$1^1/_2$ kg in kleine Stücke zerschlagener Zucker,
Pergamentpapier, Bindfaden und Schwefelspan.

Man nimmt edle, reife, aber noch ganz harte Birnen, am besten die sogenannte Bestebirne. Man kocht einen neuen irdenen oder auch einen blauemaillierten Topf sauber mit Wasser aus, spült auch die Einmachgläser rein und trocknet sie mit einem reinen Tuche ab. Nun wäscht man das Obst, schält und halbiert es und entfernt

das Kerngehäuse, worauf man die Birnen wiegt, um zu sehen, wieviel Zucker dazu genommen werden muß, dann stellt man den ausgekochten Topf aufs geschlossene Feuer, giebt das Wasser nebst Zucker und Zimmet hinein und läßt es aufkochen, giebt auch das Obst hinzu, bedeckt es und dreht es zuweilen mit einem ausgekochten silbernen Löffel, damit es nicht anbrennt. Sowie die Birnen weich sind (zerfallen dürfen sie nicht), stellt man den Topf vom Herd und läßt das Obst ein wenig abkühlen, damit die Gläser beim Füllen nicht platzen. Dann legt man am offenen Fenster einige kleine Stückchen Schwefelspan auf einen alten Porzellanteller, zündet sie an und stürzt nach und nach alle Gläser darüber; sowie diese innen mit Dämpfen angefüllt sind, nimmt man sie herunter und stellt sie, mit der Öffnung nach unten, auf ein sauberes Tuch. Nun schneidet man das nötige Pergamentpapier zum Bedecken der Gläser, ebenso auch die Bindfäden. Hierauf füllt man das Obst bis gut daumenbreit vom Rande in die Gläser, taucht das Papier in frisches Wasser, wischt es mit einem reinen Tuche ab, legt es auf die Gläser und bindet es mit nassem Bindfaden fest. Man hat auch Gläser mit Glasdeckeln und einer Zwischenlage von Gummi, welche recht praktisch sind — wenn sie gut aufeinanderpassen. Die geschlossenen Gläser stellt man in einen hohen Blechtopf, dessen Boden man mit einer dünnen Lage von Holzwolle bedeckt hat, stopft die Zwischenräume ebenfalls mit Holzwolle aus und gießt dann noch soviel warmes Wasser in den Topf, daß es bis 2 cm unter dem Rande der Gläser steht. Den Topf stellt man aufs offene Feuer und sowie das Wasser aufwallt, sieht man nach der Uhr; sobald es $1/_2$ Stunde lang anhaltend gekocht hat, hebt man den Topf vom Feuer, nimmt aber die Gläser erst heraus, nachdem das Wasser erkaltet ist. Man hebt die Birnen an einem trockenen, luftigen Orte auf, nachdem man die Gläser abgewaschen hat.

Nr. 12. Heidelbeerkompott in Champagner- oder Mineralwasserflaschen einzumachen.

Vor allem sorgt man für eine Anzahl großer, starker Champagnerflaschen, welche aber vor dem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden müssen. Nach dem Reinigen spült man sie mit frischem Wasser gut aus. Um sie auszutrocknen, nimmt man $1/_4$ *l* Spiritus, gießt denselben in eine Flasche, steckt den Kork hinein, schüttelt sie tüchtig, nimmt den Kork wieder heraus und gießt den Spiritus in die nächste Flasche, mit derselben ebenso verfahrend, und so fort,

bis alle Flaschen ausgetrocknet sind. Dann werden sie bis zum Gebrauch mit der Öffnung nach unten in einen saubern Korb gestellt. Die Korkpfropfen werden ausgekocht und dann auf einem reinen Tuche zum Trocknen ausgebreitet. Ebenso sorgt man auch für einen großen, gut ausgekochten emaillierten oder einen neuen irdenen Topf.

Die Beeren, welche reif und frischgepflückt sein müssen, werden partieenweise in eine Schüssel mit frischem Brunnenwasser gegeben und sofort mit einem ausgekochten Schaumlöffel wieder herausgehoben; man kann bei dieser Gelegenheit die oben auf dem Wasser schwimmenden kleinen grünen Blättchen und Fichtennadeln, ebenso die unreifen roten Beeren gut herauslesen. Dann giebt man die jeweilig belesenen Beeren auf einen Durchschlag. Wenn alle in dieser Weise behandelt sind, schüttet man sie in den großen ausgekochten Topf, ohne irgend etwas anderes hinzuzufügen, da sie wässerig genug sind, deckt den Topf zu und stellt ihn aufs geschlossene Feuer. Zucker darf nicht an die Beeren gegeben werden, weil sie mit diesem leicht gären; sie halten sich durch ihre eigene Säure. Man dreht sie, während sie kochen, einigemal mit dem Schaumlöffel um, damit sie nicht anhängen; nach ganz kurzer Zeit sind sie gut. Sobald alle Beeren nicht mehr glatt, sondern etwas runzlig sind, hebt man den Topf vom Feuer, läßt das Obst einige Augenblicke lang abkühlen, hält den Hals der Flaschen über den Topf und füllt das Kompott mit einem Theelöffel ein. Es ist dieses eine etwas zeitraubende Arbeit, auch bekommt man dabei schwarze Hände, welche man jedoch nur in Wasser ohne Seife zu waschen und naß über ein Stückchen brennenden Schwefel zu halten braucht, um sie wieder weiß zu haben. Sind alle Flaschen gefüllt, so verkorkt man sie gleich recht fest und legt sie am andern Tage in den Keller. Hat man sehr viel Beeren einzumachen, so kocht man sie nach und nach in demselben Topfe. Dieses Heidelbeerkompott hält sich einige Jahre lang und ist so gut wie frisches. Es kommt vor, daß sich hier und da ein kleines Schimmelhäutchen auf der Oberfläche des Kompotts bildet; dieses entfernt man einfach beim Gebrauch, da es am Geschmack gar nichts ändert. Doch vergesse man nicht, viel feinen Zucker über das Kompott zu geben, bevor man es auf den Tisch bringt. Es ist sehr gut zu Mehlspeisen aller Art und dazu billig.

Nr. 13. Kompott von Preiselbeeren einzumachen.

Man nimmt nur Beeren, welche schön dunkelrot sind. Sollten zuviel helle oder bläuliche und schmutzigrote dabei sein, so verwendet

man sie lieber nicht; die hellen sind unreif und die trüben, zerdrückten sind schon länger gepflückt als gut ist. Man kocht zuerst einen großen weißemaillierten oder einen neuen irdenen Topf mit Wasser aus, ebenso ein Sieb und die Steintöpfe, in welchen man einmachen will; man kann auch große Einmachgläser dazu nehmen. Etwas Pergamentpapier und Bindfaden, sowie 1—2 Eßlöffel voll Arak oder Rum braucht man ebenfalls. Von Zucker rechnet man auf 5 *l* Beeren 1 kg; wer gern süß ißt, kann etwas mehr nehmen. Man verwendet Hutzucker, besser ist jedoch Hagelzucker. Man bürstet den Küchentisch tüchtig ab, schüttet die Preiselbeeren darauf und sondert mit einer silbernen Gabel die schlechten von den guten, wäscht diese leicht in einer Schüssel voll frischem Wasser, hebt sie mit einem ausgekochten Schaumlöffel auf den Durchschlag, giebt den in kleine Stücke geschlagenen Zucker in den Kochtopf und die Beeren obendarauf; sie ziehen bald soviel Saft, daß der Zucker sich auflöst. Sollten nicht alle Beeren in den Topf hineingehen, so teilt man Beeren und Zucker in 2 gleiche Teile und kocht sie auf zweimal. Man stellt den Topf aufs geschlossene Feuer, dreht zuweilen mit dem Schaumlöffel das Obst um, damit es nicht anhängt, läßt es kurze Zeit kochen und schäumt es ab. Sobald alle Beeren etwas runzlig geworden sind, haben sie genug gekocht. Man hebt den Topf vom Feuer, läßt die Beeren etwas abkühlen, erwärmt die Einmachtöpfe oder -Gläser und schöpft das Kompott mit einem ausgekochten Löffel hinein, deckt eine Serviette über dieselben und stellt sie hin bis zum andern Tag. Dann schneidet man für jeden Topf ein rundes Stück Pergamentpapier, giebt den Arak auf einen saubern Dessertteller, taucht das Papier auf beiden Seiten hinein, legt es auf die Oberfläche des Kompotts, welches man vorher noch einmal durcheinandergerührt hat, und bindet jeden Topf mit angefeuchtetem Pergamentpapier zu. Hierauf schreibt man Inhalt und Jahreszahl auf die Töpfe und stellt sie kühl und luftig. Beim Gebrauch hebt man das innere Pergamentpapier mit einem ausgekochten silbernen Löffel auf einen saubern Teller, schöpft die Beeren, nachdem man sie durchgerührt hat, heraus und legt dann wieder das Papier über den Rest. Preiselbeeren ißt man meistens zu Ochsenfleisch, doch auch zu Mehlspeisen. Sie lassen sich 2 Jahre lang aufheben.

Nr. 14. Vorzüglichen Äpfelbrei monatelang aufzuheben.

In manchen Haushaltungen wird viel Äpfelgelee gekocht und der Rückstand unbenutzt gelassen. Derselbe eignet sich aber zu einem

sehr guten Kompott und läßt sich für den Winter aufheben. Mitte September ist die beste Zeit für das Einkochen; die Äpfel sind dann noch nicht zu reif.

Nachdem der Saft für die Gelee durch ein Haarsieb abgelaufen ist, treibt man den zum Kompott zu verwendenden Rückstand durch ein emailliertes Blechsieb und wiegt ihn. Auf 8 kg Äpfelbrei (von ungefähr 12 kg Äpfeln) giebt man ungefähr 1 kg Hagelzucker, 1 Glas Weißwein und eine Stange guten Zimmet von 4 cm Länge. Die Masse giebt man in einem vorher gut ausgekochten Topfe aufs geschlossene Feuer und läßt sie, sowie sie anfängt zu kochen, noch $^1/_4$ Stunde lang weiterkochen, zuweilen mit einem neuen Kochlöffel darin rührend. Dann nimmt man den Brei vom Herd, rührt 2 breite Messerspitzen voll Salicyl darunter (eher mehr als weniger) und läßt ihn nur soviel abkühlen, daß die Einmachgläser nicht platzen, wenn sie damit gefüllt werden. Diese müssen vor dem Einfüllen gut ausgekocht und geschwefelt sein. Man schwefelt sie, indem man 2 kleine Stückchen Schwefelspan auf einem alten Teller übereinanderlegt, anzündet und die Einmachgläser solange darüberstürzt, bis sie innen ganz mit Dampf gefüllt sind, was nach einigen Augenblicken der Fall ist; dann stellt man sie mit der Öffnung nach unten auf ein sauberes Tuch. Auch hat man für passend geschnittenes Pergamentpapier zu sorgen, ebenso für Bindfaden zum Zubinden der Gläser. Wenn nun der Äpfelbrei nicht mehr glühendheiß ist, füllt man ihn mit einem silbernen Löffel in die geschwefelten Gläser und schließt diese gleich, indem man sie mit feuchtem Pergamentpapier bedeckt und dieses mit gleichfalls feuchtem Bindfaden festbindet, oder, im Falle sie besondern Verschluß haben sollten, diesen darüberzieht. Sodann kocht man den Brei nochmals in Wasser und Holzwolle $^1/_4$ Stunde lang, wie die Zwetschen in Nr. 9. Die vorstehende Masse giebt 9 Einlitergläser voll, welche man an einem luftigen, trockenen Orte aufhebt. Dieses Kompott eignet sich besonders zu feinen Äpfelkuchen. Beim Gebrauch kann man noch etwas Weißwein darunterrühren. In Jahren, in denen das Obst edel ist, nimmt man auch etwas weniger Zucker dazu.

Nr. 15. Ganze Johannisbeeren in Zucker einzumachen.

1 kg abgepflückte rote Beeren,	$^1/_2$ *l* Wasser.
1 kg Zucker vom Hut,	

Dieses Eingemachte eignet sich hauptsächlich zur Füllung von Kräpfeln und Torten. Man wäscht die Johannisbeeren leicht, streift

sie von den Stielchen ab, stellt in einer Messingkasserolle das Wasser mit dem Zucker aufs offene Feuer, kocht beides und schäumt es ab; wenn man nach einiger Zeit einen silbernen Löffel darin eintaucht, ihn herausnimmt und sobald man dagegen bläst, die Masse in Blasen davonfliegt, so hat sie genug gekocht. Man giebt alsdann die entstielten Beeren hinein, kocht sie eine kleine Weile lang, bis sie etwas runzlig geworden sind, und hebt sie mit einem gut ausgekochten Schaumlöffel heraus in ein erwärmtes Einmachglas; kocht den Saft noch etwas mehr ein, hebt ihn vom Herd, läßt ihn lau werden und giebt ihn über die Beeren. Man bedeckt das Glas bis zum nächsten Tage mit einem reinen Tuche, legt dann ein rundes, in Arak getauchtes Stück weißes Papier darüber und bindet das Glas mit feuchtem Pergamentpapier zu. Es ist an einem trockenen, luftigen Orte aufzubewahren.

Nr. 16. Reife Stachelbeeren in Zucker einzumachen.

1 kg reife, feinschalige Stachelbeeren,
1 kg Hutzucker.

Man wischt mit einem weichen Tuche jede Beere rein ab und entfernt Stiel und Blüte. Dann zieht man die Zuckerstücke rasch durch kaltes Brunnenwasser und kocht sie in einer Messingkasserolle, nachdem man den sich bildenden Schaum abgenommen hat, zu einem dünnen Sirup ein, legt die Beeren hinein und kocht sie darin bei gelindem Feuer weich, versucht sie jedoch vorher einmal. Wenn sie etwas abgekühlt sind, füllt man sie mit dem Saft in gut gereinigte Gläser, welche man vorher über ein Stückchen brennenden Schwefelspan gestülpt hat, bedeckt diese, sowie sie gefüllt sind, mit einem vierfach zusammengefalteten Tuche und stellt sie 5 Tage lang an einen trockenen, kühlen Ort. Danach gießt man den Saft wieder ab, kocht ihn etwas ein, sodaß er wie dicker Sirup wird, läßt ihn abkühlen und giebt ihn lau über die Beeren. Die Gläser deckt man wieder zu. Am andern Tage bedeckt man die Beeren mit weißem, in Arak getauchtem Schreibpapier und bindet die Gläser mit feuchtem Pergamentpapier zu, schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf und hebt das Eingemachte an einem trockenen, luftigen Orte auf. Es eignet sich zur Füllung von feinem Gebäck und Torten.

Nr. 17. Unreife Stachelbeeren als Kompott einzumachen.

2 *l* Beeren,
1 Messerspitze voll Salicyl,
½ kg Zucker, am besten Hagelzucker.

Man reibt die Beeren, welche noch nicht weich, aber auch nicht zu unreif sein sollten, mit einem weichen Tuche rein ab, entfernt Blüte und Stielchen, giebt sie in die Gläser, verteilt den Zucker und das Salicyl darüber, schließt die Gläser, wenn sie Glasdeckel mit Gummiringen haben, oder bindet feuchtes Pergamentpapier darüber, wenn sie ohne solche sind, und kocht die Beeren. Zu diesem Zweck bedeckt man den Boden eines großen Blechtopfes mit einer dünnen Lage Holzwolle, stellt die Gläser hinein, stopft die Zwischenräume auch mit Holzwolle aus, gießt kaltes Wasser in den Topf, bis gut daumenbreit unter den Rand der Gläser, und stellt ihn aufs offene Feuer. Von dem Augenblick an, in welchem es kocht, läßt man es noch $^1/_2$ Stunde lang anhaltend weiterkochen, bis das Obst ungefähr nur noch $^3/_4$ vom Raum der Gläser einnimmt. Dann hebt man den Topf vom Herd, nimmt die Gläser aber erst aus dem Wasser, wenn dies erkaltet ist, wischt sie sauber ab und stellt sie an einen kühlen, trockenen Ort.

Nr. 18. Erdbeeren einzumachen.

1 kg Gartenerdbeeren,
$^1/_2$ kg guter Zucker, am besten Hagelzucker,
$^1/_4$ *l* frisches Brunnenwasser,
1 Messerspitze voll Salicyl.

Die Erdbeeren sind sehr empfindlich und verderben leicht, wenn nicht äußerste Reinlichkeit beobachtet wird. Man muß sie zu einer Zeit einmachen, in welcher Sonnenschein vorherrscht, da sie bei Regenwetter auf dem aufgeweichten Erdboden liegen und leicht Fäulniserreger aufnehmen. Man entfernt alle fehlerhaften Früchte, pflückt von den brauchbaren die Stiele ab, giebt die Beeren auf ein emailliertes oder Haarsieb und überspült sie leicht mit frischem Wasser, damit der ihnen anhaftende Sand abgeht. Dann giebt man den Zucker mit dem Wasser in einer frisch ausgekochten Messingkasserolle aufs offene Feuer, kocht beides einige Zeit und schäumt es mit einem ausgekochten Schaumlöffel ab; wenn der Zuckersaft siruptartig eingekocht ist, giebt man die Erdbeeren hinein, welche man ungefähr 15 Minuten lang kochen läßt, sie öfter leicht umdreht und bei starkem Feuer die Herdringe auflegt. Die Beeren müssen noch ihre schöne rote Farbe haben, wenn man sie vom Herde nimmt. Man soll auch nie mehr als 1 kg Beeren auf einmal kochen, weil eine größere Menge längere Zeit braucht, bis sie ins Kochen kommt, leicht grau wird und das Aroma verliert.

Sobald man die Erdbeeren fertiggekocht hat, hebt man sie vom Herd und rührt 1 Messerspitze voll Salicyl hindurch. Dann zündet man 2 kleine Stückchen Schwefelspan auf einem alten Porzellanteller an, stülpt die Einmachgläser darüber, bis sie mit dem weißlichen Dampf gefüllt sind, und stellt sie mit der Öffnung nach unten auf ein sauberes Tuch. Hierauf schneidet man von Pergamentpapier runde, in die Gläser passende Stückchen ab, welche man später in eine saubere Untertasse mit Arak legt, und schneidet auch Pergamentpapier und Bindfaden zum Zubinden der Gläser zurecht, falls dieselben keinen andern Verschluß haben sollten. Nun füllt man die inzwischen etwas abgekühlten Erdbeeren nebst dem Saft mit einem ausgekochten silbernen Löffel in die Gläser, bedeckt diese mit einem vierfach zusammengelegten Tuche und stellt sie kühl. Am andern Tage legt man in jedes Glas eins von den runden, in Arak getauchten Stücken Papier und bindet dann das vorher durch Wasser gezogene und wieder mit einem reinen Tuche abgetrocknete Pergamentpapier mittels des nassen Bindfadens fest darauf. Die Gläser werden dann an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt.

Fruchtgelee und Marmelade.

Nr. 1. Johannisbeergelee.

10—12 mittelgroße Geleegläser,
4 kg Johannisbeersaft,
3 kg in kleinere Stücke geschlagener Hutzucker oder Hagelzucker.

Man beliest die Beeren, und falls sie schmutzig sein sollten, wäscht man sie rasch durch frisches Brunnenwasser. Dann zerdrückt man sie in einer saubern Schüssel mit einem neuen Holzlöffel, giebt sie in einem weißemaillierten Gefäß aufs offene Feuer, läßt sie rasch einige Minuten lang kochen, schüttet sie auf ein frischausgekochtes feines Haarsieb, läßt den Saft, ohne die Beeren zu drücken, in ein sauberes Porzellangefäß laufen und wiegt ihn dann, kann ihn aber auch messen; auf 1 *l* Saft nimmt man $^{3}/_{4}$ kg Zucker. Man stellt

nun Saft und Zucker zusammen in dem vorher benutzten Gefäß wieder aufs geschlossene Feuer, läßt beides kochen, hebt den sich bildenden Schaum mit einem emaillierten, ausgekochten Schaumlöffel ab und läßt die Gelee weiterkochen, bis sie etwas dicklich ist; die Kochzeit richtet sich nach dem Wassergehalt des Obstes und ist daher in jedem Jahre verschieden. Man probiert die Gelee, nachdem sie ungefähr 15 Minuten lang gekocht hat, indem man $^1/_2$ Theelöffelchen voll davon in einer Tasse vor dem Fenster erkalten läßt; ist sie nach dem Erkalten dicklich, so nimmt man den Topf vom Feuer, läßt die Gelee etwas abkühlen und giebt sie in gut gereinigte, erwärmte Geleegläser. Diese werden dann mit einem saubern Bogen Papier leicht zugedeckt und über Nacht in ein kühles Zimmer gestellt. Die Gelee ist bis zum andern Tage noch steifer geworden und wird nun mit einem rundgeschnittenen Stückchen Schreibpapier, das man in Arak getaucht hat, bedeckt, auf die Gläser aber angefeuchtetes Pergamentpapier gelegt und festgebunden. Man schreibt Datum und Inhalt auf das Papier und hebt die Gelee an einem luftigen Orte auf.

Nr. 2. Himbeergelee und -Marmelade.

10 *l* frischgepflückte Himbeeren,
4 kg Zucker in kleinen Stücken, noch besser Hagelzucker,
12—14 Gläser (für Gelee und Marmelade).

Die Himbeeren müssen unbedingt frischgepflückt sein; sowie sie zerdrückt aussehen und im Saft liegen, sind sie, besonders bei warmem Wetter, bereits in Gärung und können nicht mehr zu Gelee gebraucht werden; man würde dann nur dünnen Saft erhalten. Zunächst beliest man die Himbeeren, läßt von den 10 *l* 1 *l* zurück und zerdrückt die übrigen 9 *l* in einer tiefen Schüssel; dann schlägt man 3 kg Zucker in kleine Stücke (noch besser nimmt man Hagelzucker), giebt diesen zu den zerdrückten Beeren, stellt alles in einer Messingkasserolle oder in einem weißemaillierten Topfe aufs Feuer und läßt es 5 Minuten lang kochen. Darauf schüttet man es auf ein frisch ausgekochtes feines Haarsieb, damit der Saft durchläuft; durchdrücken darf man ihn jedoch nicht, höchstens die Masse manchmal etwas lüpfen. Wenn nichts mehr durchläuft, giebt man den Saft in dem vorher benutzten Gefäß wieder aufs geschlossene Feuer, läßt ihn kochen, schäumt ihn zuweilen ab und probiert nach ungefähr 10—15 Minuten, ob er genug gekocht hat, indem man $^1/_2$ Theelöffelchen voll davon auf einer Untertasse vor das Fenster

stellt; ist die Gelee nach wenigen Minuten dicklich, so ist sie gut (ganz steif wird sie erst nach einigen Tagen). Man hebt dann den Topf vom Herd, läßt die Gelee etwas abkühlen und gießt sie in gut gereinigte Gläser, welche man mit sauberm Papier zudeckt und bis zum andern Tage in ein kühles Zimmer stellt.

Hierauf macht man die Marmelade, indem man die zurückgestellten Beeren zerdrückt, mit $^1/_2$ *l* lauem Wasser und dem Rückstand von der Gelee tüchtig verrührt und durch das Sieb treibt. Diesen Brei schüttet man in das Gefäß, in welchem die Gelee gekocht wurde, giebt noch 1 kg kleingeklopften Zucker (oder Hagelzucker) dazu, stellt den Topf aufs geschlossene Feuer und kocht beides unter häufigem, festem Aufrühren, bis man eine recht gebundene Marmelade hat; bevor man sie vom Herd nimmt, probiert man, ob sie genug eingekocht ist, und zwar in folgender Weise: man giebt einige Tropfen davon auf ein Tellerchen; ist nach 5 Minuten kein durchsichtiger, wässeriger Rand an den Tropfen zu sehen, so hat die Marmelade genug gekocht und hält sich dann lange Zeit. Man füllt sie, ebenfalls etwas abgekühlt, in Geleegläser und stellt diese, mit Papier bedeckt, bis zum andern Tage kühl. Sowohl Gelee als auch Marmelade belegt man mit rundgeschnittenem, in Arak getauchtem Schreibpapier, bedeckt die Gläser mit feuchtem Pergamentpapier und bindet dieses fest. Man schreibt auf jedes Glas genau den Inhalt und die Jahreszahl, damit keine Verwechslung stattfindet. Die Himbeermarmelade ist die beste Füllung für Fastenkräpfel und Torten; man kann sie auch auf Brot streichen.

Nr. 3. Brombeergelee und -Marmelade.

$2^1/_4$ kg reife und frischgepflückte Brombeeren,	$1^1/_4$ kg Hutzucker in kleinen Stücken.

Die Brombeeren müssen ganz frischgepflückt sein, sonst bekommt man Saft statt Gelee. Die Beeren und 1 kg von dem abgewogenen Zucker bringt man in einem sauber ausgekochten weißemaillierten Topfe oder in einer Messingkasserolle aufs geschlossene Feuer, läßt beides kochen, bis die Beeren runzlig sind, gießt sie auf ein ausgekochtes Haarsieb, läßt, ohne zu rühren, den Saft durchfließen, bringt ihn in demselben Gefäß wieder aufs geschlossene Feuer und läßt ihn ungefähr 15 Minuten lang kochen, wobei man den Schaum abhebt. Dann stellt man $^1/_2$ Theelöffelchen voll Saft auf einem kleinen Teller an das Fenster; ist die Gelee nach wenigen Minuten

dicklich, so hebt man den Topf vom Herd, läßt die Gelee lau werden und füllt sie in gut gereinigte Gläser, deckt diese mit sauberm Papier leicht zu und stellt sie über Nacht in ein kühles Zimmer.

Den auf dem Haarsieb befindlichen Rückstand der Brombeeren zerdrückt man in einer Schüssel mit $^1/_2$ *l* lauem Wasser, treibt die Masse durch das Sieb, giebt 250 g Zucker dazu, schüttet diese Marmelade in den Topf, in welchem die Gelee gekocht wurde, stellt sie aufs geschlossene Feuer und läßt sie, viel und fest rührend, kochen, bis sie ziemlich dick ist. Man probiert, ob sie genug gekocht hat, indem man $^1/_2$ Theelöffel voll Marmelade auf ein Tellerchen schöpft; zeigt sich nach 5 Minuten kein durchsichtiger, wässeriger Rand an der Probe, so ist die Marmelade fertig. Man hebt sie vom Herd, läßt sie etwas abkühlen, füllt sie in gut gereinigte Gläser und deckt sauberes Papier über diese bis zum andern Tage. Man belegt dann sowohl die Marmelade als auch die Gelee mit rundgeschnittenem, in Arak getauchtem Schreibpapier, bedeckt die Gläser mit feuchtem Pergamentpapier, bindet dieses fest und schreibt Jahreszahl und Inhalt darauf, damit keine Verwechslung vorkommt. An einem luftigen, kühlen Orte aufzuheben.

Nr. 4. Reineclaudengelee.

1 *l* Saft von gekochten Reineclauden, | $^1/_2$ kg Zucker.

Die Reineclauden sind hierzu am besten, wenn sie eben anfangen reif zu werden und noch nicht weich sind. Man wäscht sie, schneidet sie in 4 Teile und entfernt die Stiele und Steine, giebt sie in einen ausgekochten weißemaillierten Topf, gießt soviel Wasser darüber, daß sie davon gerade bedeckt sind, läßt sie auf offenem Feuer unter öfterm Rühren rasch kochen, bis sie ganz weich sind, und schüttet sie auf ein ausgekochtes Haarsieb, damit der Saft klar herauskommt; dieser wird dann gemessen. Auf je 1 *l* Saft nimmt man 500 g Zucker, giebt beides zusammen in den vorher benutzten Topf oder in eine Messingkasserolle und läßt die Gelee auf geschlossenem Feuer, während man sie zuweilen abschäumt, kochen, bis sie nicht mehr dünnflüssig ist. Man probiert sie, indem man $^1/_2$ Theelöffel voll davon auf einem Tellerchen kühlstellt; ist diese Probe nach wenigen Minuten dicklich, so hebt man die Gelee vom Herd, füllt sie in gut gereinigte Gläser, deckt sauberes Papier über diese und stellt sie über Nacht in ein kühles Zimmer.

Dann belegt man die Gelee mit rundgeschnittenem, in Arak getauchtem Schreibpapier, bedeckt die Gläser mit angefeuchtetem Pergamentpapier, bindet dieses fest und schreibt Inhalt nebst Jahreszahl darauf. An einem kühlen, luftigen Orte aufzubewahren.

Nr. 5. Äpfelgelee.

2 l Saft von gekochten Äpfeln,	2 kg Hutzucker in kleinen Stücken,
1 fingergliedlanges Stückchen Vanille,	1 Weinglas voll Rotwein.

Ein Henkelkorb voll Äpfel, welche noch nicht mürbe sein dürfen (am besten Mitte September), werden in lauem Wasser sauber abgerieben, mit den Schalen und Kerngehäusen in 4 Teile geschnitten, in einem neuen irdenen oder emaillierten Topfe aufs geschlossene Feuer gebracht und mit soviel frischem Wasser bedeckt, daß dieses gerade darübersteht. Nun deckt man den Topf zu und läßt die Äpfel kochen, ohne zu rühren, bis sie sich mit der Hand leicht zerdrücken lassen, zerfallen dürfen sie aber nicht; man sehe ja darauf, weil sie rasch zu weich werden. Dann stellt man den Topf, nachdem der Inhalt erkaltet ist, einen Tag lang in den Keller. Hierauf schüttet man die ganze Masse auf ein Haarsieb und läßt den Saft durchlaufen, ohne zu rühren; höchstens lüpft man die Masse einigemal. Den klaren Saft schüttet man vom trüben Bodensatz ab, worauf er gemessen wird. Nach dem angegebenen Verhältnis giebt man Vanille und Zucker dazu und läßt nun die Gelee im Topfe auf geschlossenem Feuer unter zeitweiligem Abschäumen kochen, bis sie nicht mehr dünnflüssig ist. Um dies festzustellen, giebt man $^1/_2$ Theelöffel voll davon auf ein Tellerchen und stellt dieses kalt; ist die Probe nach einigen Minuten dicklich geworden, so giebt man 1 Glas voll Rotwein (oder auch Weißwein) an die Gelee, läßt sie noch einmal aufkochen und schöpft sie dann, nachdem sie abgekühlt ist, in die gut gereinigten Gläser, bedeckt sie am andern Tage mit rundgeschnittenem, in Arak getauchtem Papier, legt feuchtes Pergamentpapier auf die Gläser und bindet es fest, worauf man Inhalt und Jahreszahl darauf vermerkt.

Der auf dem Haarsieb befindliche Rückstand läßt sich sehr gut verwerten, indem man ihn durch ein emailliertes Sieb treibt, mit Zucker und etwas Wein vermischt und entweder als Kompott gleich ißt oder einmacht, wie dies in Nr. 14 bei „Frisches Obst als Kompott für den Winter einzukochen“ angegeben ist.

Nr. 6. Äpfelgelee von Äpfelschalen und Kernen.

Die Schalen und Kerne werden in Wasser gekocht und zubereitet wie im vorstehenden Rezept. Es giebt dies eine schöne Gelee.

Nr. 7. Quittengelee und -Marmelade und Quittenbast.

1 *l* Quittensaft,	1 kg Hutzucker in kleinen Stücken oder Hagelzucker.

Von 10 faustdicken Quitten bekommt man schon eine gute Menge Gelee. Man reibt die Quitten mit einem reinen Tuche ab, vierteilt sie, stellt sie samt Schalen und Kerngehäusen, mit kaltem Wasser bedeckt, in einem neuen irdenen Topfe aufs geschlossene Feuer und läßt sie, zugedeckt, kochen, bis sie sich leicht zerdrücken lassen, sie dürfen aber ja nicht zerfallen; auch rührt man nicht darin. Sobald sie nun weich sind, läßt man sie erkalten, stellt sie, gut zugedeckt, 2 Tage lang in den Keller, schüttet sie darnach auf ein ausgekochtes Haarsieb und läßt den Saft durchlaufen; rühren darf man in den Quitten nicht, sondern sie höchstens einmal lüpfen. Nun schüttet man den hellen Saft vom Bodensatz ab und mißt, wieviel Liter man hat. Auf jeden Liter Saft giebt man 1 kg Zucker und kocht alles zusammen wieder in dem Topf oder in einer Messingkasserolle auf geschlossenem Feuer, schäumt die Gelee einigemal ab, und wenn sie nicht mehr dünnflüssig ist, probiert man sie, indem man $^1/_2$ Theelöffel voll davon auf ein Tellerchen giebt und kühlstellt; wenn die Probe nach einigen Minuten dicklich ist, hat die Gelee genug gekocht. Man füllt sie, nachdem sie etwas abgekühlt ist, in gut gereinigte Gläser, deckt sauberes Papier über diese und stellt sie bis zum andern Tage in ein kühles Zimmer. Dann bedeckt man die Gelee mit rundgeschnittenem, in Arak getauchtem Schreibpapier, bindet angefeuchtetes Pergamentpapier auf die Gläser, schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf und stellt sie kühl.

Den auf dem Sieb befindlichen Rückstand der Gelee schüttet man auf ein emailliertes Blechsieb, rührt ihn durch und verwendet ihn entweder zu einer recht guten Marmelade oder zu sogenanntem Quittenbast.

Will man ihn zu Marmelade verwenden, so giebt man noch soviel feinen Zucker dazu, als nötig ist, um diese angenehm süß zu machen; dann kocht man sie in einer Messingkasserolle oder in einem neuen irdenen Topfe unter vielem Rühren auf geschlossenem Feuer

solange, bis sie ziemlich steif ist. Man probiert sie hierauf, indem man $^1/_2$ Theelöffel voll davon auf einem Tellerchen einige Minuten lang hinstellt; zeigt sich kein durchsichtiger, wässeriger Rand mehr, so hebt man die Marmelade vom Herd, läßt sie etwas abkühlen und giebt sie in gut gereinigte Gläser, bedeckt diese leicht mit weißem Papier und stellt sie bis zum andern Tage kühl. Dann belegt man die Marmelade mit in Arak getauchtem Papier, bindet die Gläser zu und schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf. Die Marmelade ist luftig und kühl aufzubewahren; sie eignet sich gut zur Füllung von allerlei Torten, läßt sich aber auch auf Brot streichen.

Zu Quittenbast kann man den Rückstand der Gelee auf folgende Weise verarbeiten. Er wird durch ein emailliertes Sieb gerührt, dann giebt man auf je 1 kg Brei 1 kg feinen Zucker und kocht alles unter stetem Rühren auf geschlossenem Feuer, bis es eine dicke, zähe Masse geworden ist. Vorher hat man von starkem Schreibpapier kleine Kästchen gemacht, indem man dasselbe in halbhandgroße Vierecke schneidet und deren Rand an den 4 Seiten ein wenig in die Höhe biegt. In diese Kästchen streicht man nun die zähe Masse in der Dicke eines Bleistifts und trocknet sie völlig auf erst noch mit Papier belegten Kuchenblechen in einem etwas abgekühlten offenen Backofen, aber recht langsam, sonst werden sie schlecht. Sind sie nach dem Herausnehmen erkaltet, so hebt man sie in Blechbüchsen auf und giebt sie, dick mit feinem Zucker bestreut, als Dessert. Sollte das Papier sich schlecht ablösen lassen, so feuchtet man es auf der Außenseite an.

Nr. 8. Zwetschen- oder Pflaumengelee.

Man nimmt einige Hundert noch recht feste Zwetschen, da ganz reife für Gelee nicht zu gebrauchen sind, wäscht sie, entfernt die Stiele, bricht alle Zwetschen in der Mitte durch, kocht sie samt den Steinen mit 1 Weinglas voll Wasser in einem sauber ausgekochten Topfe auf mäßigem Feuer ganz weich und schüttet sie dann auf ein ausgekochtes Haarsieb, damit der Saft klar abfließen kann. Auf je 1 *l* Saft rechnet man $^1/_2$ kg Zucker und 1 Eßlöffel voll Weinessig, giebt alles zusammen wieder in den Topf und kocht es unter öfterm Abschäumen, bis die Gelee nicht mehr dünnflüssig ist. Man probiert nach einiger Zeit, indem man $^1/_2$ Theelöffel voll davon auf einem Tellerchen kaltstellt; wird die Probe nach einigen Minuten dicklich, so hebt man die Gelee vom Herd und füllt sie, sowie sie etwas abgekühlt ist, in gut gereinigte Gläser, welche man

mit Papier bedeckt und über Nacht kühlstellt. Am andern Tage belegt man die Gelee mit in Arak getauchtem Papier, bindet auf die Gläser feuchtes Pergamentpapier und schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf. Den Rückstand der Gelee kann man durch ein Sieb treiben, mit Zucker mischen, etwas einkochen und auf Brot streichen oder als Kuchenfüllung verwenden.

Nr. 9. Aprikosenmarmelade.

Von Aprikosen macht man nur Marmelade, nicht Gelee. Man kann hierzu alle fehlerhaften und überreifen Früchte nehmen, welche beim Einmachen von Kompott ausgeschieden werden. Man schält sie, am besten mit einem silbernen oder Hornmesser, halbiert sie und entfernt alles Schlechte, sowie die Steine; dann wiegt man die Aprikosen auf der mit sauberm Papier belegten Wage ab. Hierauf nimmt man genau soviel Zucker als das Gewicht der Aprikosen beträgt, giebt ihn in eine vorher sauber ausgekochte Messingkasserolle, gießt auf je 1 kg Zucker $^1/_2$ *l* Wasser hinein, läßt beides zusammen einige Minuten lang kochen und schäumt es ab. Dann giebt man die Aprikosen hinein und läßt sie bei sehr gelindem, geschlossenem Feuer ebenfalls kochen, bis sie zu einem glatten Brei geworden sind; am besten rührt man mit einem ausgekochten neuen Holzlöffel fast beständig darin. Wenn man $^1/_2$ Theelöffel voll davon auf ein Tellerchen giebt und kaltstellt und es ist nach 5 Minuten kein durchsichtiger, wässeriger Rand daran zu sehen, so ist die Marmelade gut; sie hat nun eine schöne goldgelbe Farbe. Kocht man sie dagegen auf starkem Feuer, so wird sie dunkel und schmeckt bitter, weil der Zucker auf starkem Feuer röstet. Nachdem die Marmelade vom Herd genommen ist, zerrührt und zerdrückt man noch tüchtig alle in ihr befindlichen Knöllchen und füllt sie, nachdem sie etwas abgekühlt ist, in die gut gereinigten Gläser, deckt reines Papier über diese und stellt sie bis zum andern Tage in ein kühles Zimmer. Dann belegt man die Marmelade mit rundgeschnittenem, in Arak getauchtem Papier, bindet auf die Gläser feuchtes Pergamentpapier fest und schreibt Inhalt nebst Jahreszahl auf dieselben; sie sind dann an einem luftigen, trockenen Orte aufzubewahren. Diese Marmelade ist besonders gut zur Füllung von Kräpfeln und kleinem Backwerk.

Manche klopfen die Steine der Früchte auf und nehmen auch die Kerne zur Marmelade, doch enthalten diese zuviel Blausäure (Gift) und sind daher sehr schädlich.

Nr. 10. Kirschenmarmelade.

2 kg schwarze, reife, entsteinte Herzkirschen,

$^1/_2$ kg Zucker, am besten Hagelzucker, und 1 Messerspitzchen voll Salicyl.

Die Kirschen werden mittels des Kirschenentkerners entsteint, gewogen und mit dem Zucker, den man mit 1 Weinglas voll Wasser anfeuchtet, auf geschlossenem Feuer unter häufigem Rühren langsam weichgekocht. Wenn der Saft dicklich ist, rührt man die Marmelade vollends glatt, giebt 1 Messerspitze voll Salicyl darunter, füllt sie, sobald sie nicht mehr kochend ist, in die gut gereinigten Gläser, bedeckt diese mit reinem Papier und stellt sie bis zum andern Tage an einen trockenen, kühlen Ort. Dann belegt man die Marmelade mit rundgeschnittenem, in Arak getauchtem Papier und bindet auf die Gläser feuchtes Pergamentpapier. Nachdem man Jahreszahl und Inhalt daraufgeschrieben hat, hebt man sie an einem luftigen Orte auf. Die Marmelade schimmelt leicht, weshalb man zuweilen nachsieht, ob man sie etwa gleich verbrauchen muß.

Nr. 11. Erdbeermarmelade.

Die Erdbeeren müssen ganz frischgepflückt sein. Man zerdrückt sie mit einem silbernen Löffel und stellt sie in einem sauber ausgekochten emaillierten Topfe auf den Rand des heißen Herdes, bis sie gut warm geworden sind; kochen dürfen sie nicht. Dann rührt man die Masse durch ein sehr feines, ausgekochtes Haarsieb, läßt aber die kleinen gelblichen Samen zurück, da sie die Marmelade bitter machen und zur Gärung bringen würden. Hat man kein ganz feines Haarsieb, so kann man die Beeren auch mit der saubern Hand durch ein ausgekochtes, lichtgeschlagenes Leinentuch drücken. Nun nimmt man auf je 1 *l* Erdbeerbrei 1 kg Zucker und $^1/_2$ *l* frisches Wasser, kocht zunächst Zucker und Wasser in dem vorher benutzten Topfe auf offenem Feuer 10 Minuten lang und schäumt es mit einem ausgekochten Schaumlöffel ab. Dann giebt man den Erdbeerbrei hinein und läßt alles auf geschlossenem Feuer unter stetem Rühren mit einem neuen Holzlöffel kochen, bis die Marmelade dicklich genug ist, was man probiert, indem man $^1/_2$ Theelöffelchen voll davon auf einen kleinen Teller legt; zeigt die Probe nach einigen Minuten keinen Wasserrand mehr und ist sie dicklich geworden, so kann man die Marmelade vom Feuer heben. Man

giebt 1 Messerspitze voll Salicyl dazu und rührt noch darin, bis sie nicht mehr kochend ist, füllt sie dann in gut gereinigte Gläser, deckt einen reinen Bogen Papier über diese und stellt sie in ein kühles Zimmer. Am andern Tage belegt man die Marmelade mit rundgeschnittenem, in Arak getauchtem Schreibpapier, bindet auf die Gläser feuchtes Pergamentpapier, schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf und bewahrt sie an einem luftigen, kühlen Orte auf.

Nr. 12. Erdbeermarmelade auf feinste Art.

1 kg rote, ganz frischgepflückte Walderdbeeren treibt man durch ein feines Haarsieb, rührt sie mit 1 kg feinem Zucker 1 Stunde lang (aber nicht auf dem Herd), giebt 1 Messerspitze voll Salicyl hinein und füllt die Marmelade in gut gereinigte Geleegläser, bedeckt sie sofort mit rundgeschnittenem, in Arak getauchtem Papier und bindet auf die Gläser feuchtes Pergamentpapier. Es ist dies die köstlichste Marmelade, die es giebt, leider hält sie sich nur wenige Wochen lang; man muß sie auch sehr kühlstellen. Wenn man gerade viel Erdbeeren hat und sie im Augenblick nicht verwenden kann, so ist diese Methode ganz praktisch. Man sieht jedoch alle paar Tage einmal nach der Marmelade, ob sie vielleicht verbraucht werden muß.

Nr. 13. Zwetschenmarmelade (Latwerge).

Man muß hierzu recht reife Früchte nehmen. In Jahren mit reicher Zwetschenernte werden in größern Haushaltungen große Kessel voll Zwetschen eingekocht; es giebt die Marmelade dann eine beliebte und billige Abwechslung für die Butter zum Nachmittagskaffeebrot. Zunächst scheuert man den Kessel gründlich (kann aber auch einen großen irdenen, frisch ausgekochten Topf zum Kochen nehmen). Die Zwetschen durchsucht man erst, entfernt die wurmigen und faulen und wäscht die guten rasch in kaltem Wasser; dann giebt man ein klein wenig Wasser auf den Boden des Kessels, damit die Zwetschen beim Kochen nicht anhängen, schüttet diese hinein und stellt den Kessel auf ein sehr mäßiges Feuer; die Zwetschen ziehen rasch viel Saft, doch lüpft man von Zeit zu Zeit, um zu sehen, ob sie nicht festsitzen. Wenn alle recht weich sind, sodaß die Kerne leicht herausfallen, schöpft man sie auf ein Sieb (am besten auf ein emailliertes Blechsieb) und rührt sie mit einem breiten, neuen Kochlöffel durch. Hat man einen großen Kessel voll Zwetschen, so läßt man während

des Durchtreibens das Feuer unter demselben ausgehen, sonst bekommt er leicht ein Loch. Ist die ganze Masse durchgerührt, so giebt man sie wieder in den Kessel und kocht sie bei recht gelindem Feuer und fortwährendem festem Rühren, bis man eine ziemlich steife, dunkelbraune Marmelade erhält. Man probiert 1 Theelöffelchen voll davon auf einem Teller; zeigt die Probe nach einigen Minuten keinen durchsichtigen, wässerigen Rand mehr, so hat die Marmelade genug gekocht. Wer sie gern sehr süß hat, giebt jetzt noch etwas feinen Zucker hinzu. Man läßt nun das Feuer wieder ausgehen, stürzt die gut ausgekochten Einmachtöpfe (es können auch neue Milchtöpfe sein) 2 Minuten lang über ein brennendes Stückchen Schwefelspan, das man auf einen alten Teller gelegt hat, und füllt die Marmelade noch möglichst heiß mit einem ausgekochten Schöpflöffel in dieselben ein. Wer einen gerade noch heißen Bratofen hat, kann die Töpfe auch kurze Zeit in diesen hineinstellen, läßt die Ofenthüre aber offen; es bildet sich dann auf der Oberfläche der Marmelade eine feste Haut, welche die Schimmelbildung leicht verhütet. Hierauf stellt man die noch mit leichtem Papier bedeckten Töpfe 2 Tage lang an einen luftigen, kühlen Ort, belegt alsdann die Oberfläche der Marmelade mit rundgeschnittenem, in Arak getauchtem Schreibpapier und bindet auf die Töpfe feuchtes Pergamentpapier. Von Zeit zu Zeit sieht man nach, ob die Marmelade sich gut hält. In manchen Jahren ist das Obst wenig edel und hält sich zuweilen nicht; man sieht dies daran, daß sich ein kleines Schimmelfleckchen auf dem Arakpapier zeigt. Die Marmelade sollte dann bald verbraucht werden oder man kocht sie noch einmal mit wenig Zucker $^1/_4$ Stunde lang auf, muß dann aber auch die Töpfe frisch auskochen und schwefeln, bevor man sie wieder füllt.

Nr. 14. Mirabellenmarmelade.

Dieselbe wird genau so gekocht wie die Zwetschenmarmelade im vorstehenden Rezept, ist aber noch viel besser als diese und beinahe so fein wie Aprikosenmarmelade, hat auch eine schöne, goldgelbe Farbe.

Nr. 15. Birnenmus (Latwerge).

In großen Haushaltungen kocht man oft mehrere Waschkörbe voll Birnen zu Mus oder Latwerge ein; diese dient dann im Winter als eine angenehme Abwechslung für die Butter zum Bestreichen des

Brotes. Man hat hierzu eine besondere Birnensorte, sogenannte Latwergebirnen; es sind dies ordinäre, herbschmeckende, dabei aber doch süße, festfleischige Früchte. Zarte, feine Birnen eignen sich nicht zu Latwerge. Man teilt die Birnen in 2 Partieen; eine derselben wird geschält, das Kerngehäuse herausgeschnitten und die Birnen in kleine, dünne Scheibchen geschnitzelt. Die andern Birnen sowie die Schalen und Kerngehäuse der vorigen werden gekeltert, davon aber nur der Most benutzt. (Kocht man nur wenig Latwerge, so rentiert das Keltern sich nicht. Man schält dann sämtliche Birnen und schnitzelt sie; die Schalen nebst den Kerngehäusen kocht man, statt sie zu keltern, mit soviel Wasser, daß sie davon bedeckt sind, ganz weich.) Nun giebt man die Brühe davon (oder den Most) in das Gefäß (Kessel oder Topf), in welchem die Latwerge gekocht werden soll, und läßt sie gut zur Hälfte einkochen. Dann legt man nach und nach handvollweise die Birnen hinein, damit sie nicht auf dem Boden aufstoßen und sich festsetzen, und kocht sie bei äußerst gelindem Feuer breiweich, nur zuweilen vorsichtig mit einem langen Rührlöffel auf den Boden tastend, ob sie nicht festhängen. Sollte das Feuer stärker sein, so muß man bald und fortwährend rühren, andernfalls kann man sich das Rühren ersparen, bis die Birnen weichgekocht sind. Dann aber muß fortwährend fest auf dem Boden gerührt werden, bis die Latwerge eine glänzende, dunkelbraune, steife Masse ist, welche keine Spur eines wässerigen Randes mehr zeigen darf, wenn man ein Löffelchen voll davon auf einem Teller erkalten läßt. Am besten schöpft man sie noch ziemlich heiß in gut ausgekochte Steintöpfe und stellt diese, wenn man einen zufällig noch heißen Bratofen hat, in denselben, damit die Oberfläche der Latwerge etwas abtrocknet; sie hält sich dann gut. Man bindet auf die Töpfe, nachdem man die Latwerge vorher mit Arakpapier belegt hat, am zweiten Tage feuchtes Pergamentpapier, schreibt Inhalt und Datum darauf und stellt sie an einen luftigen, kühlen Ort. Nach einigen Wochen sieht man nach, ob sich Schimmelfleckchen auf der Oberfläche der Latwerge zeigen, was zuweilen vorkommt, wenn irgendetwas versäumt wurde oder wenn das Obst beim Reifen zu wenig Sonne hatte. In diesem Falle kocht man die Latwerge nochmals $^1/_4$ Stunde lang auf und füllt sie in die gut gereinigten Töpfe; sie läßt sich nun gut aufheben. Auf alles Eingekochte sehr erhaltend wirkt 1 Messerspitzchen voll Salicyl, welches man über jeden Topf streut, bevor er geschlossen wird.

Nr. 16. Kürbismarmelade (für einen großen Haushalt).

1 großer Kofferkürbis,
½ Handvoll kristallisierte Citronensäure,
½ Stange Zimmet,
5—6 Nelken,
1 kleines Weinglas voll Essig,
Zucker nach Geschmack, auch etwas Salicylpulver.

Der Kofferkürbis ist einer der größten seiner Gattung und erinnert in der Form an einen kleinen Reisekoffer, daher der Name. Man läßt ihn an einem trockenen, frostfreien Orte bis zum November liegen, damit er innen schön gelb wird. Für den Gebrauch wird er gewaschen, geschält und ausgehöhlt und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Zum Kochen muß man ein sauber ausgekochtes, am besten irdenes oder weißemailliertes Gefäß haben. Zuerst löst man in demselben ½ Handvoll kristallisierte Citronensäure mit 1 *l* Wasser auf, giebt Zimmet und Nelken dazu und legt dann die Kürbisscheibchen hinein (einige Quitten verbessern die Marmelade). Man kocht sie auf gelindem Feuer, bis sie ganz weich sind, wobei man sie häufig mit einem ausgekochten Löffel lüpft und auch auf dem Boden des Topfes rührt, um das Anbrennen zu verhüten. Sowie der Kürbis ganz weich ist, giebt man soviel Zucker dazu, daß die Marmelade gut süß schmeckt, und dann wird nochmals, aber bei stärkerm Feuer, fortwährend fest auf dem Boden des Gefäßes gerührt, bis man eine steife, glänzende Marmelade erhält. Wenn man 1 Theelöffelchen voll davon auf einen kleinen Teller giebt und es zeigt sich nach einigen Minuten kein heller, wässeriger Rand, so hat die Marmelade genug gekocht. Man versucht nochmals, ob sie süß genug ist, giebt auch 1 Gläschen voll Essig darunter und füllt die Masse möglichst heiß in gut ausgekochte Steintöpfe. Diese stellt man, mit einem Tuche lose bedeckt, 2 Tage lang hin, legt dann in jeden Topf ein rundgeschnittenes, in Arak getauchtes Stück Schreibpapier, streut 1 Messerspitzchen voll Salicyl darüber und bindet feuchtes Pergamentpapier auf die Töpfe. Man schreibt Inhalt und Jahreszahl darauf und bewahrt sie an einem luftigen, kühlen Orte auf.

Nr. 17. Traubenmarmelade.

Auf 2 kg Trauben rechnet man ½ kg Zucker (in Stücken). Den Zucker kocht man in einer Messingkasserolle oder in einem neuen irdenen Topfe mit ¼ *l* Wasser, schäumt dies ab und giebt die abgepflückten Trauben hinein, läßt sie aber l a n g s a m kochen, sonst wird die

Marmelade schlecht; die auf der Oberfläche schwimmenden Traubenkerne nimmt man mit einem ausgekochten Schaumlöffel soviel wie möglich ab. Man kann noch ein fingergliedlanges Stückchen Zimmet und ein eidickes, in feine Scheiben geschnittenes Stück Citronat zur Marmelade geben. Diese läßt man unter häufigem Rühren kochen, bis sie dicklich wird, füllt sie, nachdem sie etwas abgekühlt ist, in gut gereinigte Gläser, bedeckt sie am andern Tage mit in Arak getauchtem Schreibpapier und bindet auf die Gläser feuchtes Pergamentpapier.

Obst für den Winter zu trocknen.

Nr. 1. Getrocknete Äpfelschnitzen.

Hierzu kann man alle Äpfelsorten durcheinander verwenden, auch können fehlerhafte Exemplare darunter sein, welche sich in frischem Zustande nicht lange aufheben lassen. Man wäscht die Äpfel, vierteilt und schält sie, schneidet das Kerngehäuse sowie alles, was wurmig, faulig oder gedrückt ist, weg, legt die guten Stücke auf Trockenhorden (niedrige Kästen mit durchbrochenen Holzstäben) dicht nebeneinander, schiebt diese in eine Darre oder in den Backofen, wenn das Feuer erloschen ist, und trocknet sie langsam mehrere Tage lang, bis sie nicht nur außen, sondern auch innen ganz trocken geworden sind. Der Ofen darf durchaus nicht heiß sein, sonst giebt es Äpfelbrei; deshalb nimmt man die Äpfelstücke immer wieder heraus, wenn die Luft im Backofen zu warm ist; man hat zum Trocknen Zeit und kann damit warten. Manche trocknen die Äpfelschnitten, auf einem starken Baumwollfaden aneinandergereiht wie eine Kette und aufgehängt, sogar nur in der Sonne. Täglich sieht man einigemal nach den zum Trocknen ausgelegten Schnitzen, dreht alle um und liest schließlich diejenigen heraus, die schon genug gedörrt sind. Man stellt dieselben noch einige Wochen lang offen und recht luftig hin, damit sie vollends trocken und spröde werden, und füllt sie in Säckchen, die man in einem trockenen Raume aufhängt, kann sie aber auch in einer Holzkiste mit Deckel aufbewahren.

Nr. 2. Getrocknete Birnenschnitzen (Hutzeln).

Die Birnen werden gewaschen, geschält und in ganz dünne Schnitzen geteilt, nachdem man das Kerngehäuse und alles Schlechte entfernt hat; dann trocknet man sie wie die Äpfelschnitzen im vorhergehenden Rezept. Weiche, wässerige Birnen eignen sich zum Trocknen nicht.

Nr. 3. Getrocknete Kirschen.

Reife, schwarze Kirschen mit festem Fleisch entstielt man und legt sie dicht nebeneinander auf Horden von Holzstäbchen oder Weidengeflecht, doch so, daß die Stielöffnung nach oben kommt, andernfalls läuft der Saft leicht heraus. Man trocknet sie nun in einer mäßig geheizten Darre oder in einem Bratofen, dessen Feuer erloschen ist; heiß darf der Ofen nicht sein, sonst bekommt man gekochtes Obst. Am besten werden die Kirschen, wenn man sie einige Tage lang in die heiße Sonne stellt und dann erst im Ofen vollends trocknen läßt. So oft man den Bratofen frisch heizt, müssen sie herausgestellt werden. Man liest sorgfältig nach und nach die fertiggetrockneten Kirschen heraus und hängt sie in einem Säckchen zum Weitertrocknen in die Luft. Nach einigen Wochen kann man sie dann in einem Holzkistchen an einem recht trockenen Orte aufheben. Sie lassen sich höchstens 1 Jahr lang aufbewahren, da später leicht Maden hineinkommen.

Nr. 4. Getrocknete Zwetschen oder Mirabellen.

Recht reife Zwetschen oder Mirabellen stellt man mit der Stielöffnung nach oben (die Stiele entfernt man) dicht nebeneinander in Horden von Holzstäbchen oder Weidengeflecht. Scheint die Sonne, so ist es vorteilhaft, sie erst 1—2 Tage lang von den heißen Sonnenstrahlen abtrocknen zu lassen, bevor man sie in die mäßig geheizte Darre oder den noch warmen Backofen schiebt, dessen Feuer aber gelöscht sein muß; denn das Obst soll nur Wärme, aber keine Hitze haben, sonst kocht es. Zwetschen brauchen zum Trocknen längere Zeit als Mirabellen; man kann sie zwischendurch auch wieder einmal in die heiße Sonne und dann nochmals in den Ofen oder über den Herd auf Bügelroste stellen. Wenn sie gut gedörrt sind, sodaß das Fleisch inwendig nicht mehr zu weich und frisch aussieht, stellt man sie noch einige Wochen lang ans offene Fenster und hebt sie

danach in einem Säckchen oder in einer Holzkiste an einem trockenen Orte auf.

Nr. 5. Getrocknete Reineclauden.

Man trocknet die Reineclauden wie die Zwetschen im vorhergehenden Rezept, ißt sie aber nicht im ersten, sondern im zweiten Jahre, wenn sich ihr großer Säuregehalt mehr verflüchtigt hat; sie sind dann besser.

Nr. 6. Getrocknete Heidelbeeren.

Man beliest die Heidelbeeren, belegt Holzhorden mit festem Papier, schüttet die Beeren darauf, läßt sie in der heißen Sonne dörren und dreht sie dabei öfter mit dem Spatel um; scheint zu wenig Sonne, so läßt man sie im Bratofen trocknen, wenn das Feuer in demselben gelöscht ist, oder man stellt sie auf Bügelrosten über den warmen Herd. Aufbewahrt werden sie in Säckchen oder in Kästen an einem trockenen Orte.

Nr. 7. Getrocknete feine Dessertfrüchte.

Die feinen Früchte, welche mit geläutertem Zucker eingemacht sind, kann man kandieren und zu Dessertfrüchten umwandeln, indem man sie zunächst auf ein Haarsieb legt, damit der Saft abfließt, dann eine Glasplatte mit Zucker besiebt, die Früchte nebeneinander darauflegt und wieder Zucker darübersiebt. Hierauf stellt man sie in die heiße Sonne oder an den geheizten Ofen und läßt sie abtrocknen. Nun dreht man sie auf die untere Seite, siebt wieder Zucker darüber, stellt sie nochmals warm und verfährt so noch ein- bis zweimal, bis sie ganz abgetrocknet sind. Dann kann man sie, in Schachteln lagenweise zwischen Pergamentpapier verpackt, aufheben. Hierzu eignen sich besonders Aprikosen, Kirschen, Birnen und Mirabellen, deren Saft man als Sauce für süße Speisen benutzt.

Nr. 8. Getrocknete Champignons.

Zum Trocknen nimmt man nur ganz frische und junge Champignons. Man schneidet den sandigen Stiel unten ein wenig ab, zieht das Häutchen von demselben und auch von der Oberseite des Hütchens und streift das Blätterige von der untern Seite des letztern ab, wäscht die Schwämme aber nicht, sondern trocknet sie auf einem

gut abgeriebenen Kuchenbleche (noch besser auf einer Darre von Holz) im abgekühlten Backofen, bis sie beim Biegen springen. Dann verschließt man sie in Blechgefäßen und verwendet sie, feingestoßen, als Ragoutwürze.

Fruchtsäfte einzukochen.

Nr. 1. Einfach zu machender Himbeersaft (sehr gut).

$^1/_2$ kg Saft von frischen Himbeeren,
750 g bester Hutzucker in Stückchen oder Hagelzucker.

Die Beeren müssen frischgepflückt und gut reif sein. Man zerdrückt sie mit einem saubern Kochlöffel und stellt sie auf den Herd, bis sich der Saft gut absondert; bis zum Kochen dürfen sie aber nicht kommen. Man schüttet sie dann auf ein Haarsieb, läßt den abgelaufenen Saft erkalten und stellt ihn in einem zugedeckten Topfe 6 Tage lang in den Keller. Sodann hebt man mit einem gut ausgekochten Schaumlöffel die obere stark verschimmelte Haut weg, gießt den schönen klaren Fruchtsaft behutsam vom trüben Bodensatz ab und giebt ihn in die Kasserolle, in welcher er gekocht werden soll, wiegt diese aber erst. Hat man allen Saft in der Kasserolle, so wiegt man sie noch einmal und zieht das Gewicht der leeren von demjenigen der gefüllten ab. Dann nimmt man auf $^1/_2$ kg Saft 750 g guten Hutzucker, klopft ihn in kleine Stücke, wie man sie zum Kaffee nimmt, und giebt diese in den Saft. Nun stellt man das Gefäß (am besten eine Messingkasserolle) aufs Feuer und läßt den Saft $^1/_4$ Stunde lang kochen, wobei man ihn häufig abschäumt. Hierauf stellt man das Gefäß vom Feuer und füllt den Saft, nachdem er lau geworden ist, mit einem ausgekochten Trichter in kleine Flaschen. Diese muß man schon vorher gut mit heißem Wasser gereinigt und danach mit einem Gläschen voll guten Spiritus ausgeschüttelt haben, kann den letztern aber für alle Flaschen verwenden; er nimmt die Wassertropfen, die noch an den Flaschen hängen, fort. Diese stürzt man dann mit der Öffnung nach unten

in einen Korb und bedeckt sie, bis sie gebraucht werden. Auch die Korke kocht man in einem reinen Gefäße aus und trocknet sie, bevor man sie gebraucht. Hat man alle Flaschen mit dem Saft gefüllt (wobei man noch genügend Raum für den Kork lassen muß), so deckt man bis zum andern Tage ein reines Tuch über dieselben. Dann gießt man in jede Flasche einige Tropfen Arak, setzt den Kork auf und versiegelt ihn noch ringsum, darf die Flasche aber nicht zuviel schütteln oder schiefhalten, denn der Saft soll den Kork nicht berühren. Man schreibt den Inhalt auf die Flaschen und hebt sie an einem kühlen Orte auf. Dieser Saft hält sich jahrelang. Er ist für Saucen zu Mehlspeisen oder auch als Getränk, mit Wasser gemischt, vorzüglich, namentlich aber für Kranke eine wohlthuende Erfrischung.

Nr. 2. Kirschsaft einzukochen.

2 kg süße, schwarze, schöne Kirschen,	1 kg guten Hut- oder Hagelzucker, $^1/_2$ *l* Wasser.

Man pflückt die Stiele von den Kirschen, entfernt auch alles Faulende von denselben, stößt sie samt den Kernen in einem Messingmörser und stellt sie in einem Stein- oder Porzellangefäß über Nacht kühl. Am andern Tage wiegt man sie und rechnet auf je 2 kg Kirschen 1 kg Zucker und $^1/_2$ *l* Wasser. Zucker und Wasser giebt man in einer Messingkasserolle aufs Feuer, schäumt es ab und giebt den durch ein lichtgeschlagenes, ausgekochtes Leinensäckchen gedrückten Kirschensaft dazu. Nachdem alles 10 Minuten lang aufgekocht hat, wobei man es nochmals abschäumt, hebt man den Saft vom Herd, läßt ihn abkühlen, füllt ihn in die Flaschen, bedeckt diese mit einem reinen Tuche, gießt am andern Tage einige Tropfen Arak in jede derselben, verkorkt und versiegelt sie und schreibt den Inhalt darauf. Die Flaschen müssen aber vor dem Füllen öfter mit heißem Wasser geschüttelt und dann mit 1 Glas voll gutem Spiritus ausgeschüttelt werden, ebenso auch die Korke in heißem Wasser gut gebrüht resp. ausgekocht und vor dem Gebrauch getrocknet sein. Kirschsaft ist eine gute Sauce zu süßen Speisen.

Nr. 3. Johannisbeersaft einzukochen.

1 kg Saft,	$^1/_2$ kg Zucker, am besten Hagelzucker.

Man streift die Rispen von den Beeren ab, zerdrückt dieselben mit einem neuen Kochlöffel, preßt sie durch ein lichtgeschlagenes,

sauber ausgekochtes Leinensäckchen und stellt den Saft in einem zugedeckten Gefäße über Nacht in einen kühlen Raum, damit sich der Satz unten absondert. Am andern Tage gießt man den geklärten Saft in eine vorher gewogene Kasserolle (am besten von Messing), wiegt sie nach dem Füllen nochmals und nimmt auf je 1 kg Saft $^1/_2$ kg Zucker, stellt dies zusammen aufs Feuer und kocht es, stets abschäumend, bis es klar geworden und ungefähr um $^1/_4$ eingekocht ist. Dann hebt man den Saft vom Feuer und füllt ihn noch lau in kleine Flaschen, welche man am Tage vorher mehrmals gut mit heißem Wasser gespült und danach mit 1 Glas voll feinem Spiritus geschüttelt hat; auch die Korke müssen ausgekocht und wieder getrocknet sein. Wenn die Flaschen gefüllt (aber nicht bis an den Rand voll) sind, stellt man sie, mit einem reinen Tuche bedeckt, kühl bis zum andern Tage, gießt dann in jede Flasche einige Tropfen Arak, setzt den Kork auf (dieser darf den Inhalt nicht berühren) und siegelt die Flaschen zu, wobei man sie weder schütteln noch schräghalten darf; dann schreibt man den Inhalt auf dieselben. Dieser Saft giebt, mit Wasser und Wein gemischt, ein kühlendes Getränk; auch kann man ihn als Sauce zu allerlei süßen Speisen, wie Brotpuddings, kaltem Reis u. s. w., geben.

Nr. 4. Einfachste Art, Erdbeersaft einzukochen.

1 kg reife Walderdbeeren,	1 kg recht feiner Zucker.

Man muß die Beeren erst belesen, dann giebt man sie in eine gut gereinigte Stein- oder Porzellanschüssel, mischt mit einem silbernen Löffel den Zucker leicht darunter, ohne sie dabei zu zerdrücken, und stellt sie, gut zugedeckt, über Nacht an einen kühlen Ort. Am andern Tage schüttet man sie auf ein ausgekochtes feines Haarsieb, wobei der Saft herausläuft und die völlig ausgelaugten Beeren zurückbleiben. Diesen Saft giebt man in einer Messingkasserolle aufs Feuer und läßt ihn unter Abschäumen 5 Minuten lang kochen, dann hebt man ihn vom Feuer und füllt ihn, sowie er etwas abgekühlt ist, mittels eines ausgekochten Trichters in kleinere Flaschen. Diese spült man schon am Tage vorher mehrmals mit heißem Wasser und schüttelt sie darauf noch mit 1 Gläschen voll gutem Spiritus aus. Sobald man sie nun mit dem Saft (aber nicht bis zum Rande) gefüllt hat, deckt man ein sauberes Tuch darüber und stellt sie über Nacht kühl. Dann gießt man in jede Flasche einige Tropfen Arak, setzt den Kork, der auch sauber

ausgekocht und wieder getrocknet sein muß, auf die Flaschen und versiegelt sie, wobei man vermeidet, sie zu rütteln und schiefzuhalten, denn der Kork darf nicht feucht werden. Nachdem man noch den Inhalt auf den Flaschen vermerkt hat, hebt man sie an einem trockenen, luftigen Orte auf. Dieser Saft ist hochfein und hält sich lange Jahre. Manche kochen ihn gar nicht, doch ist er dann leichter dem Verderben ausgesetzt.

Nr. 5. Himbeeressig.

2 *l* feiner Weinessig,	1 *l* reife Himbeeren.

Man zerdrückt die Beeren, gießt den Essig darüber, füllt dies in ein großes Einmachglas, bindet feuchtes Pergamentpapier fest darauf und stellt es 14 Tage lang in die Sonne. Dann gießt man den Himbeeressig durch ein ausgekochtes und wieder getrocknetes, über einen ebenfalls ausgekochten Trichter gebreitetes Leinentuch in die Flaschen. Diese müssen am Tage vorher mehrmals mit heißem Wasser gut gespült und dann mit 1 Glas voll gutem Spiritus geschüttelt werden; auch schadet es nichts, wenn man sie mit etwas Salzsäure, welcher ebensoviel Wasser zugesetzt ist, inwendig ausschüttelt und dann öfter nachspült. Die Korke müssen gut gebrüht werden und sowohl diese, als auch die Flaschen beim Gebrauch ganz trocken sein. Wenn nun die Flaschen gefüllt sind, verkorkt und versiegelt man sie, schreibt den Inhalt darauf und bewahrt sie an einem trockenen, kühlen Orte auf.

Wünscht man den Himbeeressig süß, so kocht man ihn, nachdem er filtriert wurde, mit Hagelzucker in einem emaillierten Topfe einige Augenblicke lang auf (auf 1 *l* Essig rechnet man $^1/_2$ kg Zucker). Wenn er erkaltet ist, füllt man ihn am andern Tage in Flaschen, die man verkorkt und versiegelt. Mit Wasser vermischt ist dies ein erfrischendes Getränk für den Sommer.

Küchenzettel zu Mittag- und Abendessen

für je 8 Wochen der vier Jahreszeiten.

Nr. 1. Küchenzettel im Winter.

Erste Woche.

Sonntag.

Mittags.	Abends.
Grünkernsuppe (mit Fleischextrakt), Truthahn, Poularde, Ente oder Roastbeef, Schwarzwurzeln und Kartoffeln, Scheiterhaufen (süße Schüssel).	Thee, Bratenreste vom Mittag oder Karpfen mit Petersilienbutter und Kartoffelstücken.

Montag.

Mittags.	Abends.
Nudelsuppe, Ochsenfleisch und Meerrettich, Wirsing und gebackenes Hirn.	Bier, Frikandellen, Quellkartoffeln und Gurken.

Dienstag.

Mittags.	Abends.
Gerstensuppe, Falscher Rehbraten von Ochsenherz, Gelberüben und Kartoffelstücke, Gebratene Äpfel.	Schweineroulade oder Wurst, Gemischter Salat von Kartoffeln und Endivien.

Mittwoch.

Mittags.

Hungersnotsuppe,
Solberfleisch (Rest für Donnerstag),
Sauerkraut und Kartoffelbrei.

Abends.

Äpfelpfannkuchen,
Butterbrot und Käse.

Donnerstag.

Mittags.

Hafermehlsuppe,
Schmorbraten und Rosenkohl,
Maizaminpudding und Fruchtsauce.

Abends.

Fleischsalat von Resten,
Kartoffelstücke,
Bier und Butterbrot.

Freitag.

Mittags.

Erbsensuppe mit oder ohne Würstchen,
Zander oder Schellfisch (Rest für den Abend) mit Mayonnaise oder Buttersauce,
Kartoffelstücke.

Abends.

Fischreste als Klößchen oder als Fischsalat,
Leberwurst,
Thee.

Samstag.

Mittags.

Brotsuppe,
Kalbsragout,
Röstkartoffeln.

Abends.

Äpfelbrei,
Blutwurst.

Zweite Woche.

Sonntag.

Mittags.

Französische Suppe von Fleischextrakt,
Hasenbraten,
Krauserkohl mit Kastanien,
Kalte Pastorenspeise und Fruchtsauce.

Abends.

Thee und Schinken oder Fleischreste von Mittags in Sauce,
Schnitzelgurken oder Perlzwiebeln.

Montag.

Mittags.

Suppe von Hasenknochen mit Biebricher Suppenschläppchen,
Schweineschnitzel und Rotkraut.

Abends.

Kartoffelpfannkuchen,
Kompott von eingekochten oder getrockneten Zwetschen.

Dienstag.

Mittags.

Reissuppe,
Ochsenfleisch und Sardellensauce,
Kaiserschmarren mit Kompott.

Abends.

Hasenpfeffer,
Kartoffelsalat mit Endivien gemischt.

Mittwoch.

Mittags.

Gerstensuppe,
Geräuchertes Schweinefleisch,
Eingemachte Bohnen,
Kartoffelbrei,
Gebratene Äpfel.

Abends.

Thee,
Kalter Aufschnitt und Senfsauce,
Butterbrot,
Quellkartoffeln.

Donnerstag.

Mittags.

Kartoffelsuppe,
Kalbsbraten (Rest für den andern Tag),
Gelberüben und Erbsenbrei.

Abends.

Rahmkartoffeln,
Knackwürstchen.

Freitag.

Mittags.

Linsensuppe,
Muschelspeise vom gestrigen Kalbsbraten,
Karthäuserklöße,
Äpfelbrei.

Abends.

Gestovte Kalbsleber mit Kartoffelsalat oder Thee, marinierter Aal und Quellkartoffeln.

Samstag.

Mittags.

Grießsuppe,
Blinder Hase (Rest für den Abend),
Rohgeröstete Kartoffeln,
Rote Rüben oder Preiselbeeren.

Abends.

Thee,
Kalter Braten und Gurken,
Butterbrot und Heringe.

Dritte Woche.

Sonntag.

Mittags.

Fleischbrühsuppe mit Wein,
Rehbraten oder Hammelbraten,
Büchsenspargel und Kartoffeln,
Nudeln à la Palffy.

Abends.

Bier oder Thee,
Fleischreste vom Mittag in Sauce,
Gebackene Kartoffelschnitten.

Montag.

Mittags.

Hühnersuppe mit Reis,
Weißes Hühnerragout,
Maccaroni.

Abends.

Pfannkuchen (Rest für Dienstag),
Gekochte Birnen,
Butterbrot und Käse.

Dienstag.

Mittags.

Suppe von Pfannkuchenresten,
Ochsenfleisch,
Saucenkartoffeln,
Schnitzelgurken.

Abends.

Thee,
Solberfleisch und Senfsauce,
Butterbrot.

Mittwoch.

Mittags.

Brotsuppe,
Saurer Schweinebraten,
Wirsinggemüse,
Gebratene Äpfel.

Abends.

Falsche Seezungen mit Kartoffeln und Mayonnaise oder Buttersauce.

Donnerstag.

Mittags.

Einlaufsuppe,
Beefsteaks von Lenden (oder gehackte),
Schwarzwurzeln oder Krauserkohl,
Kartoffelstücke.

Abends.

Reisbrei,
Butterbrot und Sardellen oder Schweizerkäse.

Freitag.

Mittags.

Gerstensuppe,
Ochsenfleisch und Zwiebelsauce,
Feine Kartoffelkräpfel,
Äpfelbrei.

Abends.

Saure Schweinenieren, gemischter Salat oder Eier mit Bücklingen und Thee.

Samstag.

Mittags.

Erbsensuppe,
Irish-Stew (von Hammelfleisch).

Abends.

Bier, Quellkartoffeln, Mettwurst, Butterbrot.

Vierte Woche.

Sonntag.

Mittags.

Französische Suppe (von Solberfleisch),
Gebratene Gans, Ente oder Huhn,
Rosenkohl mit Kastanien oder Kartoffeln,
Weincreme.

Abends.

Thee,
Italienischer Fleischsalat.
Butterbrot.

Montag.

Mittags.

Grünkernsuppe,
Schweinelendchen,
Rotkraut,
Obst.

Abends.

Bier,
Kalbsgekröse,
Kartoffelstücke.

Dienstag.

Mittags.

Suppe mit Eiergerste (von Fleischextrakt),
Gefüllte Kalbsbrust (Rest für den Abend),
Kartoffelbrei und Kompott.

Abends.

Kalter Braten mit Gelee verziert,
Rahmkartoffeln oder Krautsalat,
Thee.

Mittwoch.

Mittags.

Hafermehlsuppe,
Ragout von Gans oder Ente oder Gulasch,
Kartoffelklöße (Rest für den Abend).

Abends.

Gebackene Klöße und Thee oder Schinken und Bier und Quellkartoffeln.

Donnerstag.

Mittags.

Griessuppe,
Gefülltes Weißkraut,
Kartoffelstücke.

Abends.

Warmer einfacher Reispudding mit Araksauce, Butterbrot und Käse oder Schellfisch mit Kartoffeln und Buttersauce.

Freitag.

Mittags.

Linsensuppe mit Würstchen,
Nudeln und Äpfelbrei.

Abends.

Gebackene Nudeln und Thee oder gestovtes Kalbsherz und Lunge.

Samstag.

Mittags.

Einlaufsuppe,
Solberfleisch (Rest für den Abend),
Sauerkraut und Kartoffelbrei.

Abends.

Thee,
Solberfleisch vom Mittag,
Quellkartoffeln und Gurken.

Fünfte Woche.

Sonntag.

Mittags.

Nudelsuppe (von Fleischextrakt),
Hasenbraten oder Roastbeef,
Krauserkohl oder Kartoffelbrei,
Creme von weißem Käse.

Abends.

Rumpsteak oder Koteletts,
Röstkartoffeln.

Montag.

Mittags.

Gerstensuppe,
Schweinelendchen,
Wirsinggemüse und Essiggurken.

Abends.

Kartoffelsalat,
Hasenpfeffer oder gebackene Kalbsleber.

Dienstag.

Mittags.
Suppe mit Markklößchen,
Ochsenfleisch mit Essigzwetschen oder Meerrettich,
Röstkartoffeln.

Abends.
Arme Ritter (Wasserspatzen),
Gekochte Birnen,
Butterbrot und Käse.

Mittwoch.

Mittags.
Kartoffelsuppe,
Faßbohnen mit getrockneten weißen Bohnen,
Schweinerippchen.

Abends.
Äpfelbrei und Blutwurst oder Thee und kalter Aufschnitt.

Donnerstag.

Mittags.
Schornsteinfegersuppe,
Schmorbraten,
Reisgemüse und Preiselbeeren.

Abends.
Wein- oder Biersuppe,
Butterbrot und Cervelatwurst.

Freitag.

Mittags.
Erbsensuppe,
Schellfisch (Rest für den Abend),
Buttersauce und Kartoffelstücke,
Kaiserschmarren und Fruchtsauce.

Abends.
Thee, Butterbrot und Käse und Klößchen von Fischresten.

Samstag.

Mittags.
Hafermehlsuppe,
Leberklöße und Sauerkraut.

Abends.
Bier und Quellkartoffeln,
Gebackene Leberklöße und Wurst.

Sechste Woche.

Sonntag.

Mittags.
Reissuppe,
Ochsenfleisch mit Meerrettich,
Kalbsbraten (Rest für den Abend),
Gelberüben und Büchsenerbsen,
Obst und Backwerk.

Abends.
Kartoffelsalat und Scheibchen von Kalbsbraten in Pfannkuchenteig gebacken, oder Fleischsalat und Thee.

Montag.

Mittags.	Abends.
Griessuppe, Roastbeef oder Englische Rippe, Maccaroni oder Nudeln und Kompott.	Frikandellen, Rahmkartoffeln.

Dienstag.

Mittags.	Abends.
Kartoffelsuppe, Schweineroulаden, Rotkraut.	Äpfelpfannkuchen, Butterbrot und Käse.

Mittwoch.

Mittags.	Abends.
Französische Suppe (Fleisch für den Abend), Hammelkoteletts, Krauserkohl und Kartoffelstücke.	Ragout von Suppenfleisch, Röstkartoffeln.

Donnerstag.

Mittags.	Abends.
Gerstensuppe, Faßbohnen, Solberfleisch (Rest für den Abend), Kartoffelbrei, Obst.	Thee und Butterbrot, Italienischer Salat.

Freitag.

Mittags.	Abends.
Sagosuppe, Ochsenfleisch und Zwiebelsauce, Gebackene Grießklöße (am Tage vorher zu kochen), Eingekochtes Obst.	Eier mit Bücklingen, Butterbrot und Käse und Bier oder Thee.

Samstag.

Mittags.	Abends.
Erbsensuppe, Schusterpastete.	Thee und Quellkartoffeln, Kalter Aufschnitt.

Siebente Woche.

Sonntag.

Mittags.	Abends.
Grünkernsuppe, Ochsenfleisch und Sauerkirschen, Poularden oder Hühner mit Rosenkohl und Kartoffeln, Gefüllter Pfannkuchen.	Karpfen in Bier und Kartoffelstücke oder Thee und Fleischreste vom Mittag.

Montag.

Mittags.	Abends.
Wecksuppe, Kalbsschnitzel, Wirsing mit Kastanien oder Kartoffeln.	Eierragout, Kartoffelstücke, Cervelat- oder Fleischwurst.

Dienstag.

Mittags.	Abends.
Gerstensuppe, Rumpsteaks, Büchsenbohnen und Kartoffeln.	Thee und Schweinelachs oder Fischsülze, Butterbrot.

Mittwoch.

Mittags.	Abends.
Grießsuppe, Hasenbraten, Gedämpftes Weißkraut, Kartoffelstücke.	Kartoffelpfannkuchen, Äpfelbrei, Butterbrot und Käse.

Donnerstag.

Mittags.	Abends.
Suppe mit Leberklößchen, Ochsenfleisch, Rahmkartoffeln und Schnitzelgurken, Mehl- oder Schwammauflauf und Frucht- oder Weinsauce.	Hasenragout mit Maccaroni oder Röstkartoffeln.

Freitag.

Mittags.	Abends.
Linsensuppe mit Würstchen, Seezungenragout oder Kabeljau, Kartoffelstücke.	Äpfelpfannkuchen oder Speck und Eier (gebacken) mit Krautsalat.

Samstag.

Mittags.	Abends.
Hungersnotsuppe, Solberfleisch (Rest für den Abend), Sauerkraut und Kartoffelbrei.	Thee, Solberfleisch vom Mittag, Kleine Gurken und Butterbrot.

Achte Woche.

Sonntag.

Mittags.	Abends.
Französische Suppe, Hammelkeule, Gelberüben oder Büchsenbohnen, Aprikosenauflauf.	Bier oder Thee, Kalter Braten oder Fleischsalat, Butterbrot.

Montag.

Mittags.	Abends.
Kartoffelsuppe, Blinder Hase (Hackbraten, Rest für den Abend), Rotkraut und Kartoffeln.	Kalter Aufschnitt und kleine Gurken, Quellkartoffeln und Butterbrot.

Dienstag.

Mittags.	Abends.
Hafermehlsuppe, Straßburger Kartoffeln, Kalbskoteletts.	Bratwurst oder Blutwurst, Äpfelbrei.

Mittwoch.

Mittags.	Abends.
Reissuppe, Ochsenfleisch und Meerrettich, Wirsinggemüse und Schinken.	Schellfisch mit Kapernsauce, Kartoffelstücke.

Donnerstag.

Mittags.	Abends.
Gerstensuppe, Gefülltes Weißkraut, Kartoffelstücke, Obst.	Einfacher warmer Reispudding mit Araksauce, Butterbrot und Käse.

Freitag.

Mittags.	Abends.
Erbsensuppe mit Würstchen, Feine Fastenkräpfel, Kompott von frischem Obst.	Thee und Cervelatwurst, Marinierter Hering, Quellkartoffeln und Butterbrot.

Samstag.

Mittags.	Abends.
Sagosuppe, Ochsenfleisch, Essigzwetschen oder Preiselbeeren, Röstkartoffeln.	Kalbsragout oder Kalbsleber, Kartoffelsalat.

Nr. 2. Küchenzettel im Frühjahr.

Erste Woche.

Sonntag.

Mittags.	Abends.
Nudelsuppe (von Lendenabfällen), Ein Lendenbraten (Rest für den Abend), Spinat und Kartoffelbällchen, Königseier (Schneeballen).	Bratenrest vom Mittag (gewärmt), Kartoffelstücke, Feldsalat.

Montag.

Mittags.	Abends.
Grünkernsuppe, Schmorbraten (Rest für den Abend), Reisgemüse, Schnitzelgurken oder Kompott.	Haché von Bratenresten, Röstkartoffeln, Bier und Butterbrot.

Dienstag.

Mittags.

Kartoffelsuppe,
Schweinebraten (Rest für den Abend),
Rotkraut,
Orangen.

Abends.

Italienischer Salat von Fleischresten,
Thee oder Bier,
Butterbrot.

Mittwoch.

Mittags.

Suppe mit Markklößchen,
Ochsenfleisch mit Lattichsalat,
Gebackene Kartoffelschnitten.

Abends.

Klößchen von Schweine- und Kalbfleisch,
Äpfelschnitzenkompott und Kartoffeln.

Donnerstag.

Mittags.

Grießsuppe,
Beefsteaks,
Schnittkohl,
Kartoffeln.

Abends.

Gekochte Schleie oder Muräne mit Buttersauce und Kartoffelstücken, oder Thee und Schweinelachs.

Freitag.

Mittags.

Erbsensuppe mit Bröckchen,
Falscher Rehbraten von Ochsenherz,
Röstkartoffeln,
Kaiserschmarren und Kompott von getrocknetem Obst.

Abends.

Eierkuchen mit Rauchspeck und Kartoffelsalat mit Feldsalat gemischt, oder Eierragout und Kartoffelstücke.

Samstag.

Mittags.

Brotsuppe,
Spanisch Frico.

Abends.

Bier oder Thee,
Kalter Aufschnitt und Butterbrot.

Zweite Woche.

Sonntag.

Mittags.	Abends.
Französische Suppe, Kasseler Rippenspeer (Rest für den Abend), Spinat und Kartoffelstücke, Kalte Pastorenspeise.	Lattichsalat und Kartoffelstücke, Kalter Braten.

Montag.

Mittags.	Abends.
Eiergerstensuppe, Ochsenfleisch und Preiselbeeren, Schweinelachs mit Spargeln.	Gebackene Eier mit Bücklingen, Kartoffelsalat.

Dienstag.

Mittags.	Abends.
Kartoffelsuppe, Schweinelendchen, Radieschengemüse und Kartoffeln.	Bier, Frikandellen, Rahmkartoffeln.

Mittwoch.

Mittags.	Abends.
Brotsuppe, Gefüllte Kalbsbrust (Rest für den Abend), Röstkartoffeln, Eingekochtes Obst.	Thee, Kalter Braten, Senfsauce.

Donnerstag.

Mittags.	Abends.
Grünkernsuppe, Roastbeef oder Englische Rippe, Schwarzwurzeln, Kartoffeln.	Schweinerouladen oder kalter Aufschnitt, Salat und Kartoffelstücke.

Freitag.

Mittags.

Erbsensuppe mit Würstchen,
Mandelpudding und Fruchtsauce oder Pfannkuchen und Äpfelschnitzen.

Abends.

Rührei und Schinken,
Kartoffelstücke,
Bier.

Samstag.

Mittags.

Reissuppe,
Ochsenfleisch,
Grüner Salat oder Meerrettich,
Röstkartoffeln.

Abends.

Thee,
Hamburger Rauchfleisch,
Butterbrot und Käse.

Dritte Woche.

Sonntag.

Mittags.

Nudelsuppe (von Bratenknochen und Extrakt),
Gerollter Nierenbraten (Rest für den Abend),
Römischkohlgemüse (von den weißen Rippen; das Grüne bleibt für Montag),
Kartoffelstücke,
Gefüllte Pfannkuchen.

Abends.

Bier, Radieschen,
Kalter Braten, mit Fleischgelee verziert,
Gurken,
Butterbrot und Käse.

Montag.

Mittags.

Bohnensuppe,
Schweineschnitzel,
Römischkohl (das Grüne vom Sonntag),
Kartoffelstücke.

Abends.

Gefüllte Tauben,
Röstkartoffeln,
Grüner Salat.

Dienstag.

Mittags.

Spargelsuppe,
Ochsenfleisch und Kräutersauce,
Bratwurst, Spinat und Kartoffeln.

Abends.

Eierragout,
Kartoffelstücke,
Hamburger Rauchfleisch.

Mittwoch.

Mittags.	Abends.
Gerstensuppe,	Thee oder Bier,
Blinder Hase,	Geräucherter Schellfisch,
Salatgemüse und Kartoffeln,	Butterbrot und Käse.
Schnitzelgurken.	

Donnerstag.

Mittags.	Abends.
Hafermehlsuppe,	Weiche Eier,
Schweinekoteletts,	Mettwurst,
Rosenkohl,	Kartoffelstücke.
Kartoffeln.	

Freitag.

Mittags.	Abends.
Linsensuppe,	Thee,
Kalbsleberklöße oder Pfannkuchen und grüner Salat.	Gebackene Leberklöße,
	Butterbrot und Sardellen.

Samstag.

Mittags.	Abends.
Gerstensuppe (Fleisch für den Abend),	Bier,
Gehackte Beefsteaks,	Fleischsalat,
Rahmkartoffeln.	Butterbrot.

Vierte Woche.

Sonntag.

Mittags.	Abends.
Französische Suppe (Fleisch für den Montagabend),	Rühreier, Bratenreste oder Schinken,
Pastetchen von Kalbsmilch,	Salat.
Rehbraten mit Spargeln und Kartoffeln,	
Paradiesspeise oder Königseier.	

Montag.

Mittags.

Hungersnotsuppe,
Gesalzenes Schweinefleisch,
Schnittkohlgemüse,
Kartoffelstücke.

Abends.

Ragout von Fleischresten,
Gebackene Kartoffelschnitten.

Dienstag.

Mittags.

Sauerampfersuppe,
Rumpsteaks,
Röstkartoffeln und Essigzwetschen.

Abends.

Gebackene Seezungen oder Weißfische,
Salat und Kartoffelstücke.

Mittwoch.

Mittags.

Kartoffelsuppe,
Kalbsbraten,
Karotten und frische oder Büchsenerbsen,
Kartoffeln.

Abends.

Pfannkuchen,
Gedörrte Zwetschen oder eingekochte Heidelbeeren.

Donnerstag.

Mittags.

Markklößchensuppe,
Ochsenfleisch und Radieschensalat,
Maizaminpudding und Fruchtsauce.

Abends.

Zungenragout oder Ragout von Schweinefleisch,
Kartoffelstücke.

Freitag.

Mittags.

Erbsensuppe,
Gulasch von Ochsenfleisch,
Nudeln (Rest für den Abend),
Kompott von Äpfelschnitzen oder eingekochtes Obst.

Abends.

Thee,
Gebackene Nudeln und Schinken,
Butterbrot und Käse.

Samstag.

Mittags.

Gerstensuppe,
Schweinekoteletts,
Kartoffelbrei,
Salat.

Abends.

Bier,
Radieschen,
Kalter Aufschnitt,
Gesottene Eier.

Fünfte Woche.

Sonntag.

Mittags.

Grünkernsuppe (von Knochen und Extrakt),
Roastbeef (Rest für den Abend),
Büchsenbohnen und Kartoffeln,
Muhmenspeise oder Orangensalat.

Abends.

Bier,
Kaltes Fleisch mit Kräutersauce,
Butterbrot.

Montag.

Mittags.

Hafermehlsuppe,
Kasseler Rippenspeer (Rest für den Abend),
Gemüse von Sauerampfer oder Löwenzahn,
Kartoffeln.

Abends.

Kalter Braten,
Gemischter Salat oder Thee.

Dienstag.

Mittags.

Grießsuppe,
Kalbsschnitzel,
Mairüben oder Römischkohlgemüse,
Kartoffeln,

Abends.

Bier,
Schinkenschnitten,
Häuptersalat.

Mittwoch.

Mittags.

Eiergerstensuppe,
Ochsenfleisch und Sardellensauce,
Gefüllte Pfannkuchen.

Abends.

Thee,
Klößchen von Schweine- und Kalbfleisch mit Senfsauce.

Donnerstag.

Mittags.

Kartoffelsuppe,
Solberfleisch,
Rotkraut und Kartoffeln.

Abends.

Bier,
Marinierter Aal oder Heringe und Wurst,
Butterbrot.

Freitag.

Mittags.

Spargelsuppe,
Röllchen von Lenden oder saure Schweinenieren,
Weckklöße und gedörrtes Obst.

Abends.

Frikandellen und Häuptersalat oder Fischsalat und Thee.

Samstag.

Mittags.

Sauerampfersuppe,
Kalbfleischragout,
Röstkartoffeln.

Abends.

Rasch zubereitetes Haché von frischem Ochsenfleisch,
Bier, Butterbrot und kleine Gurken.

Sechste Woche.

Sonntag.

Mittags.

Suppe mit Grießklößchen,
Ochsenfleisch mit Kräutersauce,
Rehbraten und Spargeln oder Schwarzwurzeln,
Aprikosenkompott aus Büchsen.

Abends.

Schnepfen oder Rumpsteak,
Salat und Röstkartoffeln.

Montag.

Mittags.

Suppe von frischen Erbsen,
Gefüllte Kalbsbrust (Rest für den Abend),
Römischkohlgemüse,
Kartoffeln.

Abends.

Thee oder Bier,
Kalter Braten mit Fleischgelee verziert,
Butterbrot,
Sardellen.

Dienstag.

Mittags.

Brotsuppe,
Saurer Schweinebraten,
Reisgemüse,
Kompott von getrocknetem Obst.

Abends.

Rühreier,
Fleischwurst oder kalter Braten,
Salat und Kartoffeln.

Mittwoch.

Mittags.
Grünkernsuppe,
Schmorbraten,
Mairüben und Kartoffeln.

Abends.
Bratwurst oder gewärmter Braten,
Saucenkartoffeln.

Donnerstag.

Mittags.
Bohnensuppe,
Kalbskoteletts,
Spinat und Kartoffeln.

Abends.
Bier,
Solberfleisch und Senfsauce,
Butterbrot.

Freitag.

Mittags.
Gerstensuppe,
Gestovte Kalbsleber,
Nudeln,
Getrocknete Mirabellen oder Äpfelschnitzen.

Abends.
Gebackene Nudeln,
Salat,
Frikandellen oder gesottene Eier.

Samstag.

Mittags.
Reissuppe,
Ochsenfleisch und Radieschensalat,
Röstkartoffeln.

Abends.
Schokolade oder Reisbrei,
Butterbrot und Käse.

Siebente Woche.

Sonntag.

Mittags.
Krebssuppe,
Lendenbraten (Rest für den Abend),
Spargeln und Kartoffeln,
Kalter Schokoladenpudding.

Abends.
Braten vom Mittag (kalt oder gewärmt),
Röstkartoffeln und Salat.

Montag.

Mittags.
Hafermehlsuppe,
Schweinebraten (Rest für den Abend),
Rotkraut oder Römischkohl,
Kartoffeln.

Abends.
Thee oder Bier,
Italienischer Salat von Fleischresten,
Butterbrot.

Dienstag.

Mittags.

Hühnersuppe mit Reis,
Weißes Hühnerragout,
Maccaroni.

Abends.

Eierragout,
Kartoffelstücke,
Fleischwurst.

Mittwoch.

Mittags.

Grünkernsuppe,
Kalbsschnitzel,
Spinat und Kartoffeln.

Abends.

Gulasch von Ochsenfleisch,
Röstkartoffeln und Salat.

Donnerstag.

Mittags.

Kartoffelsuppe,
Schweinelendchen (Rest für den Abend),
Feine Kartoffelbällchen,
Radieschensalat.

Abends.

Bier,
Kalter Aufschnitt,
Heringe und Butterbrot.

Freitag.

Mittags.

Hungersnotsuppe,
Ochsenfleisch und Kräutersauce,
Reisauflauf und Weinsauce oder Pfannkuchen und Kompott.

Abends.

Thee,
Fischsalat,
Kartoffelstücke.

Samstag.

Mittags.

Erbsensuppe,
Spanisch Frico.

Abends.

Bier und Butterbrot,
Hamburger Rauchfleisch.

Achte Woche.

Sonntag.

Mittags.

Französische Suppe,
Roastbeef oder Englische Rippe,
Spargeln und Kartoffeln,
Reis à la Trautmannsdorff und Weinsauce.

Abends.

Thee oder Bier,
Bratenreste und Schinken oder gesottene Eier,
Butterbrot.

Montag.

Mittags.	Abends.
Brotsuppe, Kalbsbraten (Rest für den Abend), Reisgemüse, Preiselbeeren oder eingekochtes Obst.	Haché von Kalbsbraten, Röstkartoffeln, Salat.

Dienstag.

Mittags.	Abends.
Suppe mit Leberklößchen, Ochsenfleisch mit Meerrettich, Gesalzene Zunge mit Salatgemüse.	Gefüllte Tauben, Salat und Kartoffeln.

Mittwoch.

Mittags.	Abends.
Einlaufsuppe, Schweinelendchen, Gemüse von Gelberübchen und Erbsen, Kartoffeln.	Bier oder Thee, Kalter Aufschnitt, Sardellenbrötchen.

Donnerstag.

Mittags.	Abends.
Hafermehlsuppe, Gehackte Beefsteaks, Spinat und Kartoffeln.	Straßburger Kartoffeln, Salat.

Freitag.

Mittags.	Abends.
Linsensuppe mit Würstchen, Gebackene Seezungen, Häuptersalat.	Gestovtes Kalbsherz mit Lunge und Röstkartoffeln, oder Pfannkuchen und Kompott.

Samstag.

Mittags.	Abends.
Grießsuppe, Kalbskoteletts, Rahmkartoffeln.	Bier oder Thee, Gerührte Eier, Preßkopf oder Hamburger Rauchfleisch.

Nr. 3. Küchenzettel im Sommer.

Erste Woche.

Sonntag.

Mittags.

Grünkernsuppe,
Salm mit Mayonnaise und Kartoffeln,
Ochsenlenden mit Bohnen,
Erdbeereis.

Abends.

Thee oder Bier,
Kalter Braten,
Butterbrot.

Montag.

Mittags.

Sagosuppe,
Ochsenfleisch und Paradiesäpfelsauce oder Salat,
Kohlrabi und Schinken oder Zunge.

Abends.

Sauermilch,
Butterbrot,
Cervelatwurst.

Dienstag.

Mittags.

Sauerampfersuppe,
Solberfleisch,
Wirsing und Kartoffeln.

Abends.

Kartoffelpfannkuchen,
Heidelbeeren- oder Kirschenkompott,
Butterbrot und Käse.

Mittwoch.

Mittags.

Kartoffelsuppe,
Hammelbraten (Rest für den Abend),
Gelberübchen und Erbsen,
Kartoffeln.

Abends.

Kalter Braten oder Frikandellen davon mit Senfsauce,
Röstkartoffeln.

Donnerstag.

Mittags.

Griessuppe,
Schmorbraten,
Nudeln.

Abends.

Gebackene Kalbsleber,
Häuptersalat.

Freitag.

Mittags.	Abends.
Bohnensuppe,	Thee,
Kabeljau (Rest für den Abend),	Cervelatwurst,
Kartoffeln und Holländische Sauce,	Fischsalat,
Kalter Grießpudding und Himbeersauce.	Butterbrot.

Samstag.

Mittags.	Abends.
Gerstensuppe,	Sauermilch,
Pichelsteiner von Ochsenlenden.	Kalter Aufschnitt.

Zweite Woche.

Sonntag.

Mittags.	Abends.
Krebssuppe (Ochsenfleisch für den Montagabend),	Omelette,
Rehbraten,	Bratenreste und Schinken,
Blumenkohl und Kartoffeln,	Salat.
Kirschtorte.	

Montag.

Mittags.	Abends.
Grünkernsuppe,	Bier,
Schweinebraten (Rest für den Abend),	Kartoffelstücke,
Bohnen und Kartoffeln.	Fleischsalat.

Dienstag.

Mittags.	Abends.
Französische Suppe,	Sauermilch,
Ochsenfleisch und Gurkensalat,	Rohgehacktes Ochsenfleisch,
Kaiserschmarren und Weinsauce.	Quellkartoffeln und Butterbrot.

Mittwoch.

Mittags.	Abends.
Nudelsuppe,	Pfannkuchen,
Roastbeef oder Englische Rippe,	Kirschenkompott,
Kohlrabi und Kartoffeln.	Butterbrot und Käse.

Donnerstag.

Mittags.	Abends.
Hafermehlsuppe, Gefüllte Kalbsbrust (Rest für den Abend), Wirsing und Kartoffeln, Erdbeeren.	Kalter Braten mit Fleischgelee verziert, Salat und Kartoffelstücke.

Freitag.

Mittags.	Abends.
Erbsensuppe mit Würstchen, Kirschenmichel.	Saure Schweinenieren und Kartoffeln, oder Rühreier und Salat.

Samstag.

Mittags.	Abends.
Hungersnotsuppe, Solberfleisch (Rest für den Abend), Topfsauerkraut (8 Tage vorher einzumachen), Kartoffelbrei.	Bier oder kalter Thee, Solberfleisch und Senfsauce, Quellkartoffeln.

Dritte Woche.

Sonntag.

Mittags.	Abends.
Suppe mit Markklößchen, Ochsenfleisch mit Madeirasauce, Gebratene junge Hühner (gefüllt), Gelberübchen und Erbsen, Frische Pfirsiche oder Erdbeercreme.	Beefsteaks, Röstkartoffeln, Salat.

Montag.

Mittags.	Abends.
Gerstensuppe, Kalbsschnitzel, Blumenkohl und Kartoffeln.	Sauermilch, Quellkartoffeln, Wurst und Butterbrot.

Dienstag.

Mittags.	Abends.
Suppe mit Schwammnudeln, Ochsenfleisch und Gurkensalat, Bohnen und frische Heringe.	Gesottene Eier, Schinken, Thee oder Bier, Butterbrot.

Mittwoch.

Mittags.	Abends.
Kartoffelsuppe, Hammelbraten (Rest für den Abend), Römischkohl- oder Salatgemüse und Kartoffeln, Frisches Obst.	Gewärmter Braten oder Haché mit gemischtem Salat.

Donnerstag.

Mittags.	Abends.
Sauerampfersuppe, Hackbraten (Rest für den Abend), Kohlrabi und Kartoffeln.	Bier und kalter Braten, Marinierte Heringe, Butterbrot.

Freitag.

Mittags.	Abends.
Linsensuppe, Kalbsragout, Nudeln und gekochtes Obst.	Gebackene Nudeln und Salat, oder gebackene Eier, Schinken und Bier.

Samstag.

Mittags.	Abends.
Reissuppe, Ochsenfleisch, Kartoffeln und Bohnensalat.	Sauermilch, Quellkartoffeln, Gebackenes Kalbshirn.

Vierte Woche.

Sonntag.

Mittags.	Abends.
Grünkernsuppe (Fleisch für den Montagabend), Pastetchen von Kalbsmilch, Rehbraten mit Wirsing und Kartoffeln, Aprikosentorte oder Vanille-Eis.	Hammelkoteletts oder Gulasch mit Röstkartoffeln und Häuptersalat.

Montag.

Mittags.	Abends.
Französische Suppe, Roastbeef oder Rumpsteaks, Bohnen und Kartoffeln.	Frikandellen von Fleischresten und frischem Schweinefleisch, Bier und geriebener Rettich mit Essig, Öl und Salz gemischt.

Dienstag.

Mittags.	Abends.
Brotsuppe, Schweinelendchen, Gelberüben und Kartoffeln.	Kalbsragout oder Beefsteaks und Kartoffelsalat mit Gurken gemischt.

Mittwoch.

Mittags.	Abends.
Grießsuppe, Gefüllte Kalbsbrust, Maccaroni und Kompott.	Bratwurst, Rahmkartoffeln.

Donnerstag.

Mittags.	Abends.
Suppe von frischen Erbsen mit Bröckchen, Laubfrösche und Kartoffelstücke.	Pfannkuchen, Häuptersalat oder Kompott.

Freitag.

Mittags.	Abends.
Gerstensuppe, Ochsenfleisch und Gurkensalat, Warmer Reisauflauf mit Erdbeer- oder Weinsauce.	Hecht oder Barsch oder Schellfisch mit Mayonnaise oder Buttersauce, Kartoffelstücke.

Samstag.

Mittags.	Abends.
Hafermehlsuppe, Pichelsteiner von Ochsenlenden oder von Grähfleisch.	Sauermilch oder Bier, Hamburger Rauchfleisch, Butterbrot und Käse.

Fünfte Woche.

Sonntag.

Mittags.

Krebssuppe mit Reis,
Hammelbraten (Rest für den Abend),
Bohnen und Kartoffeln,
Maizaminpudding und Fruchtsauce.

Abends.

Bier oder kalter Thee,
Fleischsalat von Resten,
Butterbrot.

Montag.

Mittags.

Pfannkuchensuppe,
Ochsenfleisch und Kräutersauce,
Wirsing und gebackene Kalbsleber.

Abends.

Sauermilch,
Quellkartoffeln,
Sardellenbrot,
Butterbrot und Käse.

Dienstag.

Mittags.

Kerbel- oder Sauerampfersuppe,
Kohlrabi und Kartoffeln,
Kalbsbraten (Rest für den Abend),
Kompott.

Abends.

Kalbsbratenschnitte in Pfannkuchenteig gebacken,
Häuptersalat.

Mittwoch.

Mittags.

Kartoffelsuppe,
Geräuchertes Schweinefleisch (Rest für den Abend),
Puff- oder Dickebohnen,
Frisches Obst.

Abends.

Bier,
Gekochte Eier,
Kaltes Rauchfleisch,
Butterbrot und kleine Gurken.

Donnerstag.

Mittags.

Hacksuppe,
Beefsteaks,
Blumenkohl und Kartoffeln.

Abends.

Gestovtes Kalbsherz und Lunge,
Röstkartoffeln.

Freitag.

Mittags.

Erbsensuppe,
Ochsenfleisch und Zwiebelsauce,
Kaiserschmarren und Birnenkompott.

Abends.

Rühreier und Fleischwurst,
Gemischter Salat von Gurken und Mauskartoffeln.

Samstag.

Mittags.

Hafermehlsuppe,
Schinkennudeln,
Obst.

Abends.

Kalter Reisbrei und Butterbrot und Käse oder Bier und kalter Aufschnitt.

Sechste Woche.

Sonntag.

Mittags.

Französische Suppe,
Schmorbraten oder Schweinelendchen,
Gelberüben und Erbsen,
Himbeereis oder frisches Obst.

Abends.

Bier und gesalzene Ochsenzunge mit Tartarensauce oder Zungenragout und Röstkartoffeln.

Montag.

Mittags.

Gebrannte Grießsuppe,
Hackbraten oder gefüllte Hähnchen,
Kohlrabi und Kartoffeln.

Abends.

Pfannkuchen,
Kompott von Mirabellen,
Butterbrot und Käse.

Dienstag.

Mittags.

Gerstensuppe,
Gekochtes Schweinefleisch (Rest für den Abend),
Bohnen und Kartoffeln.

Abends.

Bier,
Fleischsalat,
Kartoffelstücke.

Mittwoch.

Mittags.

Markklößchensuppe,
Ochsenfleisch und Gurkensalat,
Wirsing und gebackenes Kalbshirn.

Abends.

Sauermilch,
Quellkartoffeln,
Heringe und Butterbrot.

Donnerstag.

Mittags.

Einlaufsuppe,
Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln,
Kompott.

Abends.

Bier oder kalter Thee,
Gemischte Wurst mit geriebenem Rettich,
Butterbrot.

Freitag.

Mittags.

Linsensuppe mit Würstchen,
Karthäuserklöße,
Äpfelschnitzen- oder Heidelbeerkompott.

Abends.

Häuptersalat und Eier oder Taubenragout und Kartoffeln oder falsche Seezungen.

Samstag.

Mittags.

Hungersnotsuppe,
Ochsenfleisch,
Bohnensalat und Kartoffeln.

Abends.

Kalter Grießpudding oder Bier und kalter Aufschnitt mit Butterbrot und Käse.

Siebente Woche.

Sonntag.

Mittags.

Suppe mit Grießklößchen,
Ochsenlenden (Rest für Montag),
Blumenkohl und Kartoffeln,
Paradiesspeise oder Aprikosenauflauf,

Abends.

Bier,
Rühreier,
Hamburger Rauchfleisch,
Butterbrot.

Montag.

Mittags.

Hafermehlsuppe,
Schnitte von Ochsenlenden, in Pfannkuchenteig gebacken, mit Häuptersalat und Kompott.

Abends.

Kalter Thee,
Gesalzene Zunge oder Rauchfleisch und Senfsauce,
Butterbrot.

Dienstag.

Mittags.

Grünkernsuppe,
Kalbsbraten,
Römischkohl- oder Salatgemüse,
Kartoffelstücke,
Frisches Obst.

Abends.

Bratwurst,
Gemischter Salat von Gurken und Kartoffeln.

Mittwoch.

Mittags.

Brotsuppe,
Schweineschnitzel,
Bohnen.

Abends.

Einfache kalte Reisspeise mit Obst- oder Araksauce,
Butterbrot und Käse.

Donnerstag.

Mittags.

Sauerampfersuppe,
Rumpsteaks,
Kohlrabi und Kartoffeln.

Abends.

Bier,
Haché von frischem Ochsenfleisch und Kartoffeln mit Butterbrot.

Freitag.

Mittags.

Bohnensuppe mit Bröckchen,
Kalbsragout mit Weckklößen,
Kompott.

Abends.

Salat und gebackene Eier,
Fleischwurst oder Thee und Fischsülze.

Samstag.

Mittags.

Grießsuppe,
Solberfleisch (Rest für den Abend),
Bayrischkraut oder Rotkraut,
Kartoffelbrei.

Abends.

Sauermilch oder Bier,
Quellkartoffeln, Butterbrot, Solberfleisch, kleine Gurken.

Achte Woche.

Sonntag.

Mittags.

Französische Suppe,
Ochsenfleisch mit Madeirasauce,
Enten oder Hühner mit Gelberüben und Erbsen,
Kalter Schokoladenpudding oder Hofheimer Käsetorte.

Abends.

Schweinelendchen und gemischter Salat oder Bratenreste und Bier.

Montag.

Mittags.

Tomatensuppe mit Reis,
Roastbeef (Rest für den Abend),
Bohnen und Kartoffeln.

Abends.

Bier oder Thee,
Kaltes Roastbeef und Senfsauce,
Butterbrot und Sardellen.

Dienstag.

Mittags.

Grießsuppe,
Laubfrösche von Schweinefleisch und Kartoffelstücke,
Nudeln à la Palffy.

Abends.

Gebackene Schinkenschnitte,
Häuptersalat.

Mittwoch.

Mittags.

Gerstensuppe,
Gerollter Nierenbraten (Rest für den Abend),
Wirsinggemüse und Kartoffeln.

Abends.

Kalbsbraten vom Mittag,
Röstkartoffeln oder Rahmkartoffeln.

Donnerstag.

Mittags.

Sagosuppe,
Ochsenfleisch und Kapernsauce (Rest für den Abend),
Römischkohl und Solberfleisch (Rest für den Abend).

Abends.

Bier,
Italienischer Salat von Resten des Mittagessens und Butterbrot.

Freitag.

Mittags.

Suppe mit Leberklößchen,
Kartoffelpfannkuchen,
Gekochte Birnen.

Abends.

Falsche Seezungen (von Schellfisch),
Häuptersalat.

Samstag.

Mittags.

Erbsensuppe,
Pichelsteiner von Ochsenlenden.

Abends.

Bier, Thee oder Sauermilch,
Kalbskopf in Gelee und Butterbrot.

Nr. 4. Küchenzettel im Herbst.

Erste Woche.

Sonntag.

Mittags.

Grünkernsuppe,
Hasenbraten,
Rotkraut und Kartoffeln,
Zwetschenkuchen.

Abends.

Thee,
Kalbskopf in Gelee oder Cervelatwurst,
Butterbrot.

Montag.

Mittags.

Sauerampfersuppe,
Schweinebraten (Rest für den Abend),
Gelberüben und Kartoffeln.

Abends.

Bier,
Butterbrot und kalter Braten oder Italienischer Salat von Fleischresten.

Dienstag.

Mittags.

Kartoffelsuppe,
Hammelbraten (Rest für den Abend),
Weiße Rüben und Kartoffeln,
Frisches Obst.

Abends.

Gewärmter Braten vom Mittag,
Kartoffelbrei,
Endiviensalat.

Mittwoch.

Mittags.	Abends.
Suppe mit Biebricher Schläppchen, Ochsenfleisch und Sauerkirschen, Röstkartoffeln.	Hasenpfeffer (Ragout), Maccaroni.

Donnerstag.

Mittags.	Abends.
Brotsuppe, Wiener Schnitzel oder saurer Schweinebraten, Wirsinggemüse, Frisches Obst.	Frikandellen, Rahmkartoffeln.

Freitag.

Mittags.	Abends.
Linsensuppe mit Würstchen, Kartoffelklöße (Rest für den Abend), Äpfelbrei.	Thee und gebackene Klöße, Taubenragout.

Samstag.

Mittags.	Abends.
Hafermehlsuppe, Irish-Stew von Hammelfleisch.	Reisbrei oder Grießbrei, Butterbrot und Käse.

Zweite Woche.

Sonntag.

Mittags.	Abends.
Französische Suppe, Ochsenfleisch und Champignonsauce, Kasseler Rippenspeer und Bohnen, Trauben und Kleingebäck.	Thee, Kalter Braten vom Mittag, Kleine Essiggurken oder Salat.

Montag.

Mittags.	Abends.
Gerstensuppe, Kalbfleischröllchen, Röstkartoffeln, Grüner Salat.	Pfannkuchen, Gekochte Zwetschen, Butterbrot und Käse.

Dienstag.

Mittags.	Abends.
Einlaufsuppe, Leberklöße (Rest für den Abend), Sauerkraut und Kartoffelbrei.	Thee, Gebackene Klöße, Butterbrot, Rollmöpse.

Mittwoch.

Mittags.	Abends.
Nudelsuppe, Rumpsteaks, Kohlrabi und Kartoffeln, Gebratene Äpfel.	Bier, Gekochter Zander oder Hecht, Kartoffelstücke und Petersilienbuttersauce.

Donnerstag.

Mittags.	Abends.
Hungersnotsuppe, Solberfleisch, Wirsing und Kartoffeln.	Feldhühner oder Tauben, Röstkartoffeln und Endiviensalat

Freitag.

Mittags.	Abends.
Reissuppe, Ochsenfleisch und Sardellensauce, Äpfelpfannkuchen.	Thee oder Bier, Quellkartoffeln, Butterbrot, Geräucherter Schellfisch.

Samstag.

Mittags.	Abends.
Bohnensuppe, Gefülltes Weißkraut, Kartoffelstücke.	Schokolade und Weißbrot mit Butter oder Thee und kalter Aufschnitt.

Dritte Woche.

Sonntag.

Mittags.	Abends.
Grünkernsuppe, Reh- oder Hammelbraten, Blumenkohl und Kartoffeln, Muhmenspeise oder Obsttorte.	Hühnerragout oder gewärmter Braten, Röstkartoffeln.

Montag.

Mittags.

Grießsuppe,
Kalbsschnitzel,
Bohnen und Kartoffelstücke.

Abends.

Kartoffelpfannkuchen,
Birnenkompott.

Dienstag.

Mittags.

Gerstensuppe (Ochsenfleisch für den Abend),
Rauchfleisch oder Bratwurst,
Sauerkraut und Kartoffelbrei,
Frisches Obst.

Abends.

Gemischter Salat,
Ragout von Ochsenfleisch.

Mittwoch.

Mittags.

Suppe mit Markklößchen,
Ochsenfleisch,
Wirsinggemüse,
Schnitzelgurken.

Abends.

Thee,
Butterbrot,
Schinken oder Wurst,
Quellkartoffeln.

Donnerstag.

Mittags.

Kartoffelsuppe,
Schweinekoteletts,
Gelberüben.

Abends.

Kalbsnierenschnitten,
Endiviensalat.

Freitag.

Mittags.

Erbsensuppe mit Bröckchen,
Gulasch von Grähfleisch (Ochsenfleisch),
Gebackene Kartoffelschnitten oder Klöße,
Äpfelbrei.

Abends.

Bier,
Heringe,
Ochsenmaulsalat,
Quellkartoffeln und Butterbrot.

Samstag.

Mittags.

Hafermehlsuppe,
Blinder Hase (Hackbraten von Ochsenfleisch),
Gekochtes Weißkraut und Kartoffeln.

Abends.

Thee,
Kalter Aufschnitt vom Mittag,
Kleine Gurken und Butterbrot.

Vierte Woche.

Sonntag.

Mittags.

Französische Suppe (Fleisch für Montag),
Truthahn, Ente oder Nierenbraten,
Bohnen und Kartoffeln,
Weincreme.

Abends.

Thee,
Kalter Braten oder gebackener Karpfen und Salat.

Montag.

Mittags.

Einlaufsuppe,
Schweinefleisch oder Braten (Rest für den Abend),
Rotkraut und Kartoffelbrei,
Frisches Obst.

Abends.

Fleischsalat von Ochsen- und Schweinefleisch,
Kartoffelstücke.

Dienstag.

Mittags.

Grünkernsuppe,
Schmorbraten,
Kohlrabi und Kartoffeln.

Abends.

Gebackene Schinkenschnitten und grüner Salat oder Schinkenkartoffeln und Thee oder Bier.

Mittwoch.

Mittags.

Gebrannte Grießsuppe,
Hasenbraten oder Kalbsschnitzel,
Röstkartoffeln,
Äpfelkompott.

Abends.

Thee,
Quellkartoffeln,
Marinierte Heringe,
Butterbrot und Wurst.

Donnerstag.

Mittags.

Reissuppe,
Ochsenfleisch,
Wirsing und Kartoffeln,
Gurken oder Roterüben.

Abends.

Hasenragout oder Frikandellen mit Krautsalat oder Röstkartoffeln.

Freitag.

Mittags.

Linsensuppe,
Kalbsragout,
Maccaroni oder Nudeln,
Birnenkompott.

Abends.

Schellfisch mit Petersilienbutter,
Kartoffelstücke.

Samstag.

Mittags.

Einlaufsuppe,
Pichelsteiner (von Lenden oder Grähfleisch),

Abends.

Reisbrei oder Grießbrei mit Butterbrot und Käse oder Cervelatwurst.

Fünfte Woche.

Sonntag.

Mittags.

Suppe von grünen Erbsen,
Roastbeef (Rest für den Abend),
Blumenkohl und Kartoffelbällchen,
Vanillecreme mit Obsteinlage oder Zwetschenkuchen.

Abends.

Thee,
Butterbrot,
Kaltes Roastbeef oder Schweinelendchen,
Gemischter Salat (von Kartoffeln und Endivien).

Montag.

Mittags.

Fleischsuppe mit Eiergerste,
Ochsenfleisch mit Champignonsauce oder Meerrettich oder Roterüben,
Laubfrösche von Schweinefleisch und Kartoffelstücke.

Abends.

Pfannkuchen,
Äpfelkompott,
Butterbrot und Käse.

Dienstag.

Mittags.	Abends.
Kartoffelsuppe, Kalbsschnitzel, Gelberüben und Kartoffeln.	Thee, Schinken oder Mettwurst, Butterbrot.

Mittwoch.

Mittags.	Abends.
Brotsuppe, Hammelbraten (Rest für den Abend), Weiße Rüben, Kartoffelbrei, Obst.	Gewärmter Braten, Kartoffelsalat.

Donnerstag.

Mittags.	Abends.
Hafermehlsuppe, Schmorbraten, Römischkohl oder Spinat, Kartoffelstücke.	Knackwürstchen, Rahmkartoffeln.

Freitag.

Mittags.	Abends.
Linsensuppe, Taubenragout, Weckklöße und Zwetschenkompott.	Thee, Zunge, Schinken oder Rühreier mit Salat oder Schellfischkartoffeln und Bier.

Samstag.

Mittags.	Abends.
Grießsuppe von Fleischextrakt, Spanisch Frico, Frisches Obst.	Leberwurst, Kultivierter Hering, Thee.

Sechste Woche.

Sonntag.

Mittags.

Grünkernsuppe,
Zander mit holländischer Sauce und Kartoffeln,
Rehbraten und Maccaroni,
Trauben und Backwerk.

Abends.

Thee,
Bratenreste und kleine Gurken,
Cervelatwurst,
Butterbrot.

Montag.

Mittags.

Nudelsuppe,
Ochsenfleisch,
Wirsing und Kartoffeln,
Schnitzelgurken.

Abends.

Kraut- und Kartoffelsalat (gemischt),
Bratwurst oder Fleischwurst.

Dienstag.

Mittags.

Kartoffelsuppe,
Schweinebraten (Rest für den Abend),
Rotkraut und Kartoffeln,
Gebratene Äpfel.

Abends.

Bier,
Kalter Braten und Senfsauce,
Quellkartoffeln oder Kartoffelbrei.

Mittwoch.

Mittags.

Erbsensuppe,
Gulasch von Ochsenfleisch,
Röstkartoffeln.

Abends.

Pfannkuchen,
Äpfelbrei,
Butterbrot und Käse.

Donnerstag.

Mittags.

Sauerampfersuppe,
Kalbsbraten (Rest für den Abend),
Gelberüben und Kartoffeln.

Abends.

Bratenreste in Pfannkuchenteig gebacken,
Salat von Kartoffeln, mit Endivien gemischt.

Freitag.

Mittags.	Abends.
Grießsuppe, Laubfrösche von Schweinefleisch und Kartoffelstücke, Nudeln und Preiselbeeren.	Thee oder Bier, Gebackene Nudeln, Schweinelachs oder Saure Nieren.

Samstag.

Mittags.	Abends.
Bohnensuppe, Hammelkoteletts, Gekochtes Weißkraut, Kartoffeln.	Schokolade oder Reisbrei, Butterbrot und Käse oder Bier und Fischsalat mit Kartoffeln.

Siebente Woche.

Sonntag.

Mittags.	Abends.
Französische Suppe, Gerollter Nierenbraten, Blumenkohl und Kartoffeln, Koblenzer Äpfeltorte.	Thee, Kalter Braten, mit Gelee verziert, Kleine Gurken und Butterbrot.

Montag.

Mittags.	Abends.
Suppe mit Biebricher Schläppchen, Ochsenfleisch mit Saucekartoffeln, Roterüben.	Gebackene Kalbsleber, Gemischter Salat.

Dienstag.

Mittags.	Abends.
Hafermehlsuppe, Hasenbraten, Rotkraut und Kartoffeln, Frisches Obst.	Thee, Heringe und Wurst, Butterbrot.

Mittwoch.

Mittags.	Abends.
Kartoffelsuppe, Schmorbraten oder Kalbfleischröllchen, Gemüse von Salat oder Spinat und Kartoffeln.	Hasenragout, Röstkartoffeln.

Donnerstag.

Mittags.	Abends.
Grünkernsuppe, Hammelbraten (Rest für den Abend), Rübengemüse und Kartoffeln, Preiselbeeren oder Trauben.	Haché von Bratenresten, Gemischter Salat.

Freitag.

Mittags.	Abends.
Erbsensuppe mit Würstchen, Äpfelbrei und Pfannkuchen oder Karthäuserklöße.	Schellfisch mit Butter- oder holländischer Sauce. Kartoffelstücke.

Samstag.

Mittags.	Abends.
Hungersnotsuppe, Solberfleisch (Rest für den Abend), Sauerkraut, Kartoffelbrei.	Thee und Quellkartoffeln, Solberfleisch, Kleine Gurken und Butterbrot.

Achte Woche.

Sonntag.

Mittags.	Abends.
Suppe mit Markklößchen, Ochsenfleisch und Sauerkirschen, Poularden mit Rosenkohl und Kartoffeln, Aprikosenkompott.	Thee, Gesottene Eier, Cervelatwurst, Butterbrot.

Montag.

Mittags.	Abends.
Brotsuppe, Saurer Schweinebraten (Rest für den Abend), Gekochtes Weißkraut und Kastanien.	Bier, Fleischsalat, Kartoffelstücke.

Dienstag.

Mittags.

Nudelsuppe,
Ochsenfleisch mit Tomatensauce oder Preiselbeeren,
Gebackenes Hirn und Wirsing.

Abends.

Äpfelbrei mit Blutwurst oder Schinkenkartoffeln.

Mittwoch.

Mittags.

Hafermehlsuppe,
Schnitzel oder Beefsteaks,
Straßburger Kartoffeln.

Abends.

Ochsenmaulsalat,
Thee und Wurst,
Butterbrot.

Donnerstag.

Mittags.

Kartoffelsuppe,
Schweinelendchen,
Rotkraut und Kartoffeln.

Abends.

Frikandellen,
Kartoffelsalat mit Endivien oder Bier und Fischsülze.

Freitag.

Mittags.

Gerstensuppe,
Kalbsragout,
Kartoffelklöße (Rest für den Abend),
Gekochte Birnen.

Abends.

Thee,
Gebackene Klöße,
Butterbrot und Mettwurst.

Samstag.

Mittags.

Linsensuppe,
Laubfrösche,
Kartoffelstücke,
Frisches Obst.

Abends.

Gestovtes Kalbsherz mit Lunge,
Gemischter Salat oder Röstkartoffeln.

Speisezettel für Zuckerkranke (aus „Buch für Alle").

Derselbe hat sich im allgemeinen folgendermaßen zu gestalten. Von Brot dürfen täglich höchstens 100 g, von Kartoffeln höchstens 150 g genossen werden. In erster Linie sind zu berücksichtigen: Fleisch, Eier und Fett. Der Verbrauch des Fleisches kann bis zu 750 g (roh gewogen) gehen. Die Unterbringung dieser Fleischmenge in die Mahlzeiten macht, da jede Form der Zubereitung gestattet ist, keine Schwierigkeiten. Die tägliche Fettmenge soll 100—200 g betragen. Je mehr davon genossen werden kann, desto besser ist es. Um die Aufnahme dieser Fettmenge zu ermöglichen, ist zuerst zu beachten, daß jeder Speise soviel Fett zuzusetzen ist, als es der Geschmack gestattet. Das Fett kann verwendet werden in der Form von Butter, Schmalz, Speck, süßem und saurem Rahm, Olivenöl, Eigelb oder Knochenmark. Am leichtesten läßt es sich einrichten, wenn man sich für jeden Tag von den Fetten und fetthaltigen Nahrungsmitteln bestimmte Mengen abwiegt, die dann je nach Art der Speisen für den Zuckerkranken verwendet werden. Man kann beispielsweise die nötige Fettmenge so verteilen, daß man täglich abwiegt: 100 g Butter, 20 g Olivenöl, 20 g Speck, und dazu noch 5 Hühnereier nimmt, die außer dem Eiweiß auch viel Fett enthalten. Die Butter setzt man je nach Belieben in rohem oder geschmolzenem Zustande den verschiedensten Speisen zu. Das Olivenöl wird benutzt für die Zubereitung von Salaten und Kräutersaucen. Bei Herstellung von Mayonnaisen zu kaltem Fleisch, Fisch, Sülzen u. dgl. läßt sich die Menge noch auf 40—50 g pro Tag steigern; dann kann 1 Teil des Specks oder der Butter wegfallen. Der Speck, geräuchert oder gesalzen, wird gebraucht zum Backen von Eiern oder als Beilage zu verschiedenen Fleischspeisen und Gemüsen. Die Eier können nach Belieben zubereitet werden, aber ohne Mehlzusatz.

Das Brot wird zweckmäßig nicht auf einmal genossen, sondern auf die einzelnen Mahlzeiten verteilt.

Verboten sind dem Zuckerkranken Zucker, für den man Saccharin als Ersatz nehmen kann, und Mehle — es sei denn, daß man dafür die Brotmenge entsprechend verkürzt. Wie im übrigen die Nahrung

des Zuckerkranken zusammengesetzt werden kann, läßt sich am besten aus einer Aufstellung ersehen, die Professor v. Norden gegeben hat. **Unbedingt erlaubt** sind folgende Speisen:

Frisches Fleisch. Alle Muskelteile von Ochse, Kuh, Kalb, Hammel, Schwein, Wildbret, zahmen und wilden Vögeln — gebraten, gekocht, mit eigener Sauce und ohne Verwendung von Mehl, warm oder kalt.

Innere Teile der Tiere. Zunge, Herz, Lunge, Gehirn, Nieren, Knochenmark — Zubereitung mit mehlfreien Saucen.

Fleischkonserven. Getrocknetes Fleisch, Rauchfleisch, Schinken, geräucherte Gänsebrust, amerikanisches und australisches Büchsenfleisch.

Fischkonserven. Getrocknete Fische, gesalzene und geräucherte, wie Kabeljau, Schellfische, Heringe, Makrelen, Flundern, Sardellen, Salm, Sprotten, Bücklinge, Aale, Neunaugen, ebenso eingemachte Fische in Öl, wie Sardinen und Anchovis.

Muschel- und Krustentiere. Austern, Miesmuscheln, andere Muscheln, Hummern, Krebse, Krabben.

Fleischextrakte, Fleischpeptone aller Art.

Eier, roh oder beliebig zubereitet, aber ohne Mehlzusatz.

Fette. Tierische und pflanzliche jeder Art.

Frische Gemüse. Grüner Kopfsalat, Endivien, Kresse, Lattich, Spinat, Gurken, Zwiebeln, Lauch, Spargeln, Blumenkohl, Rotkohl, Weißkohl. Die Gemüse werden, soweit sie sich dazu eignen, am besten mit Fleischbrühe oder einer Zuthat von Liebigs Fleischextrakt und Salz abgekocht, sodann mit reichlich Butter oder Schmalz, Nierenfett oder Gänsefett geschwenkt. Mehlzusatz ist verboten.

Gemüsekonserven. Eingemachter Spargel, Sauerkraut, Essiggurken, Salzgurken.

Gewürze. Salz, Pfeffer, Zimmet, Nelken, Muskat, Senf, Anis, Kümmel, Citrone, Dill, Petersilie, Esdragon, Borage, Lorbeer, Kapern, Schnittlauch, Knoblauch. Die meisten dieser Gewürze sind zwar, in großer Menge genossen, schädlich, doch wird den Speisen davon so wenig zugesetzt, daß es nicht ins Gewicht fällt.

Suppen. Fleischsuppen ohne Zusatz oder mit Ei und etwas Wein, mit Knochenmark, Fleischeinlagen, frischen oder getrockneten Gemüsen.

Käse. Alle sogenannten Rahmkäse.

Zu einer zweiten Gruppe von Speisen gehören die, welche in beschränkter Weise erlaubt sind. Für den Tag dürfen nur 2—4

Speisen von der ganzen Gruppe ausgewählt werden; hierzu zählen folgende Speisen.

Innere Teile der Tiere. Leber vom Kalb oder Geflügel oder vom Wildbret bis 100 g — gedämpft oder gebraten.

Wurstwaren. Fettreiche, beste Leberwurst, Trüffelleberwurst, Blutwurst 60 g; Cervelatwurst, warme Würstchen, Sülze, Preßkopf, Wellfleisch 100 g.

Rahm. 4—6 Eßlöffel voll am Tage.

Käse. Emmenthaler, Romadour 60 g; Holländer 50 g.

Gemüse. Teltower Rübchen 5 Stück; Schwarzwurzel, Sellerie, Kohlrabi 2 Eßlöffel voll; grüne Erbsen, Bohnen, Gelberüben, Rosenkohl 1 Eßlöffel voll; Morcheln und andere eßbare Pilze 1 Eßlöffel voll. Diese Gemüse sind ohne Mehl und Zucker zuzubereiten.

Rohe Gemüse. 1 Rettich, 8 Radieschen.

Frische Früchte. 1 kleiner saurer Apfel, 1 Pfirsich, 1 Eßlöffel voll Waldhimbeeren oder Walderdbeeren, 4 Eßlöffel voll Johannisbeeren, 12 Kirschen, $^1/_2$ Birne von mittlerer Größe oder eine entsprechende Menge von andern frischen Früchten.

Endlich ist den Zuckerkranken eine Reihe von Speisen bedingt erlaubt, d. h. sie können davon gewisse Mengen essen, wenn dafür ein entsprechender Gewichtsteil Brot weggelassen wird. Es können statt 50 g Weißbrot genossen werden:

140 g ältere abgelagerte Kartoffeln.

40 g natürliche Mehle von Bohnen, Erbsen oder Linsen.

35 g Kartoffelstärke, Weizenstärke, Tapioca, Reisstärke, Sagomehl oder Maizena.

35 g Reis (enthülst), Nudeln, Maccaroni, Hafergrütze, Gerstengrütze.

50—60 g Linsen, Erbsen, Bohnen, in getrocknetem Zustande gewogen.

40 g natürliche Mehle von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Mais, Hirse und Buchweizen.

60 g Grahambrot, Roggenbrot, Pumpernickel, Kommißbrot.

35 g Zwieback.

40 g Bienenhonig.

1 *l* Milch, gewöhnliche, saure oder Buttermilch.

1 *l* Rahm.

Durch die Forderung des sorgfältigen Wägens und Messens wird dem Haushalt viel Mühe verursacht, aber es muß auf dieser Forderung, sowohl für die Rohstoffe, welche in der Küche zugerichtet

werden — wie Kartoffeln, Reis, Hülsenfrüchte —, als auch für die, welche ohne Beihilfe der Küche auf die Tafel kommen — wie Brot und Milch —, unbedingt bestanden werden. Schon nach kurzer Zeit ist ein Abwiegen und Abmessen in jedem Einzelfalle nicht mehr nötig, denn bald weiß der Zuckerkranke und seine Umgebung auch ohne Wage, wie schwer ein Brötchen, ein Zwieback, eine Scheibe Brot ist und welchen Inhalt die zu verwendenden Gefäße haben, u. s. w. Sehr empfehlenswert ist es außerdem, daß der Kranke von Zeit zu Zeit einige Tage mit strenger Diät einhält, an welchen er also nur unbedingt erlaubte Speisen genießt.

Alkohol ist für den Zuckerkranken in beschränktem Maße Arznei, schon um dem Widerwillen gegen die fetten Speisen zu begegnen, und dann führt Alkohol dem Körper bedeutende Mengen von Brennmaterial zu, sodaß er namentlich für Fett stellvertretend ist, dessen Menge darum entsprechend kleiner bemessen werden kann. Am besten eignen sich Cognac, Kirschwasser, Steinhäger, Rum, gut vergorene Obstweine und leichte Weißweine; dieselben sind mit oder nach den fetten Speisen zu genießen. Doch soll man für den Tag nicht über 50 g reinen Alkohol hinausgehen. Diese Alkoholmenge ist enthalten in: 90 ccm Cognac und Kirschwasser, 140 ccm Rum, 130 ccm Kornbranntwein, 900—1000 ccm Obstwein, 600—700 ccm Weißwein. Auch leichtes Lagerbier ist erlaubt, doch muß für je $^{3}/_{10}$ *l* die Brotmenge des Tages um 20 g gekürzt werden.

Thee und Kaffee sind ohne Zucker erlaubt; man kann diese aber mit Saccharinkügelchen versüßen.

Hand in Hand mit dieser Diät geht eine sorgfältige Hautpflege und Bewegung in frischer Luft, doch hat man sich hierin nach der ärztlichen Vorschrift zu richten.

Einige Speisezettel für feine Mittag- und Abendessen.

Nr. 1. Feines Mittagessen im Winter.

Fleischbrühe mit Biebricher Suppenschläppchen,
Warme kleine Geflügelpastetchen,
Gekochter Zander mit holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln,
Schwarzwurzeln und Rosenkohl mit gesalzener Rindszunge und geräucherter Gänsebrust,
Rehrücken oder Rehkeule mit Häuptersalat und Aprikosenkompott,
Kalter Makronenpudding,
Kleines Gebäck und feines Obst,
Butterbrot und feiner Käse.

Nr. 2. Feines Abendessen im Winter.

Reh- oder Hasenragout mit Nudeln,
Poularden mit Endiviensalat, gebackene Kartoffelbällchen und Mirabellenkompott,
Reis à la Trautmannsdorff mit Schaumweinsauce.

Nr. 3. Feines Mittagessen im Frühjahr.

Ochsenschwanzsuppe mit Nudeln,
Hummermayonnaise,
Croquettes von Kalbsnieren und Kalbsmilch, Schinken, Spargeln und grünen Erbsen,
Gefüllter Truthahn oder gebratener Kalbsrücken mit Häuptersalat und feinem Kompott,
Paradiesspeise,
Kleines Gebäck und Südfrüchte: Orangen, Tafelrosinen, Knackmandeln,
Butterbrot und feiner Käse.

Nr. 4. Feines Abendessen im Frühjahr.

Forellen oder Schleie, warm oder kalt,
Roastbeef mit Maccaroni, italienischem Salat und Preiselbeeren,
Kaffee-Eis und Hiepen (Hobelspäne),
Butterbrot und feiner Käse.

Nr. 5. Feines Mittagessen im Sommer.

Französische Suppe,
Salm mit Mayonnaise und Kartoffeln,
Bohnen und Blumenkohl mit jungen Hähnchen und Rindszunge,
Lendenbraten oder Rehrücken mit Häuptersalat und Kompott von Reineclauden und Aprikosen,
Eis mit Hiepen oder Waffeln,
Kleines Backwerk mit frischem Obst.

Nr. 6. Feines Abendessen im Sommer.

Kleine Pastetchen von Kalbsmidder (Kalbsmilch),
Gebackene Seezungen mit Kapernsauce,
Kasseler Rippenspeer mit grünem und italienischem Salat,
Erdbeercreme,
Butterbrot und feiner Käse.

Nr. 7. Feines Mittagessen im Herbst.

Grünkernsuppe,
Muschelspeise von Kalbsmilch und Zunge,
Junges Sauerkraut und Blumenkohl mit Hasenbraten und Schinken,
Gans mit Kastanien gefüllt, Endiviensalat, Äpfel- und Birnenkompott,
Eis oder kalte Pastorenspeise mit Himbeersauce,
Torte, Obst und kleines Backwerk,
Butterbrot und feiner Käse.

Nr. 8. Feines Abendessen im Herbst.

Besonders kräftige Fleischbrühe in Tassen,
Kalbskopf in Gelee,
Maccaroni und Zungen- oder Hühnerragout,
Rehkeule mit Röstkartoffeln und Endiviensalat und Mirabellenkompott,
Gestürzte Weingelatine oder Whip in Gläsern,
Butterbrot und feiner Käse.

Allerlei nützliche Winke für die Hausfrau.

Nr. 1. Die Behandlung der Wäsche ohne Maschine.

Man sortiert zunächst die schmutzige Wäsche und zählt sie, wobei man gleichzeitig alle Stücke auf die linke Seite dreht. Die weiße Wäsche wird am Tage vor dem Waschen in kaum lauem Wasser eingeweicht, während man die farbige und wollene noch zurückhält. Ebenfalls am Tage zuvor bereitet man auch einen Seifenbrei zum Anstreichen der Wäsche, indem man (für 2 Körbe voll Wäsche) ungefähr 4 *l* Wasser mit 3 Stücken zerschnittene Seife und einer tüchtigen Handvoll Soda solange kocht, bis die Seife sich aufgelöst hat, worauf man den Brei kaltstellt. Am nächsten Morgen nimmt man die Wäsche aus dem Wasser, windet sie aus, breitet die einzelnen Stücke nacheinander auf einem Tische aus, taucht eine Bürste in den Seifenbrei und überstreicht damit die Wäsche leicht, besonders an den Nähten und den fleckigen Stellen. Darauf breitet man ein großes, grobes, altes Tuch über den Waschkessel, setzt die angeseifte Wäsche hinein, schlägt das Tuch über derselben zusammen, gießt warmes (oder auch kaltes) Wasser hinzu, bis der Kessel voll ist, deckt ihn zu und macht darunter Feuer an. Wenn man die Wäsche nicht in der groben Umhüllung kocht, so bekommt sie an den Stellen, mit welchen sie den Kesselboden berührt, leicht Brandflecken und Löcher. Sobald das Wasser tüchtig kocht, giebt man noch eine Handvoll Soda hinzu, nicht vorher, sonst zerstört die Soda die Wäsche. Nachdem das Wasser mindestens $^1/_2$ Stunde lang tüchtig Wellen geschlagen hat (sehr schmutzige Wäsche braucht 1 Stunde), hebt man die Wäschestücke einzeln mit 2 großen, starken Kochlöffeln, die man sich extra dazu hält, heraus und wirft sie in eine Bütte mit warmem Wasser. Das im Kessel befindliche schmutzige Wasser schöpft man rasch heraus und schüttet es weg; es giebt einen guten Gartendünger. Da der leere Kessel aber leicht verbrennt, so füllt man schnell wieder etwas Wasser hinein und kocht nach und nach auch die übrige Wäsche. Mittlerweile jedoch sieht man die bereits gekochte Wäsche durch; sie ist schon fast rein, nur stellenweise,

an den Nähten, Kragen u. s. w., muß man noch etwas anseifen und reiben. Dann wird sie ausgerungen, eingeseift und in Körbe gelegt, bis alles auf gleiche Weise gereinigt ist. Hierauf legt man sie, auseinandergeschüttelt, in die Bütte und übergießt sie vollständig mit im Kessel kochend gemachtem Wasser, breitet ein Tuch über die Bütte und läßt die Wäsche über Nacht darin stehen. Am andern Morgen wird sie ausgewunden und (im Sommer) auf den Rasen gelegt, wo sie einen halben oder ganzen Tag bleichen kann, während man sie durch vieles Begießen stets naßhält. Danach wäscht man sie in frischem Wasser nochmals aus, zieht sie dann durch Wasser, dem etwas Waschblau zugesetzt ist, windet sie fest aus und trocknet sie auf dem Rasen oder auf der Waschleine. Im Winter, wo man ja nicht bleichen kann (oder falls man überhaupt über keine Rasenbleiche verfügt), giebt man die Wäsche, nachdem sie über Nacht in dem heißen Brühwasser gestanden hat, gleich nach dem Auswinden ins Auswasch- und darauf ins Blauwasser, dann hängt man sie, nochmals gut ausgewunden, auf die Waschleine. Durch Frieren wird sie schön weiß, doch muß man dafür sorgen, daß sie hierbei nicht viel gebogen wird, da sie leicht bricht, solange sie steif ist.

Die helle Kattunwäsche weicht man in dem noch warmen Brühwasser ein und wäscht sie darin einige Stunden später mit Seife, wobei man noch etwas heißes Wasser zugießt. Dann windet man sie aus, seift sie ein und legt sie einige Stunden lang in heißes Wasser, wäscht sie darauf nochmals, spült sie in frischem Wasser aus und trocknet sie im Schatten.

Bunte dunkle Baumwollwäsche wird ebenso behandelt, nur weicht man diese statt in gebrauchtem Brühwasser in frischem lauem Wasser ein, weil sie sonst weißliche Fasern erhält.

Wäschestücke, welche leicht braun werden oder deren Farben beim Waschen oder Trocknen leicht ineinanderfließen, reinigt man in Wasser, dem etwas Essig zugesetzt wurde (1 gute Tasse voll Essig auf 1 Eimer voll Wasser). In farbigen Stoffen befindliche Fettflecken wäscht man am besten mit ganz kaltem Wasser und Seife aus, bevor man erstere in die Wäsche giebt.

Wollene Wäsche reinigt man am besten in lauem Wasser, dem man geschabte und dann aufgekochte Seife zugesetzt hat; die Wolle wird bei dieser Behandlung weniger hart.

Wollene Kleider wringt man nicht aus, da sie sonst starke Falten bekommen würden, welche sich beim Bügeln schwer entfernen lassen, sondern man hängt sie, gleich nach dem Herausnehmen aus dem lauen Auswaschwasser, auf eine Leine, läßt das Wasser ablaufen

und schlägt die noch feuchten Kleider zwischen große trockene Tücher ein, um sie, wenn sie bügelrecht sind, auf der linken Seite zu bügeln.

Alle Wollsachen und überhaupt Stoffe von empfindlicher Farbe wäscht man am besten mit in heißem Wasser aufgelöster Ochsengallseife.

Nr. 2. Die Behandlung der Wäsche mit der Maschine.

Man sortiert und zählt die Wäschestücke. Für einen großen Korb voll Wäsche nimmt man 1/2 kg Seife, welche man schabt und mit einer kleinen Handvoll Soda in einem größern Topfe voll Wasser kocht, gießt danach soviel kaltes Wasser hinzu, daß die Brühe eben noch lau ist, und giebt hierauf abwechselnd Wäsche und Seifenbrühe in die Bütte, damit die Wäsche gut durchweicht wird, deckt zuletzt ein Tuch darüber und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tage schüttet man die Wäsche mit demselben Wasser in den Waschkessel, giebt auf je einen Waschkorb voll noch 1/4 kg kleingeschnittene Seife hinzu und läßt die vom Wasser vollständig bedeckte Wäsche ungefähr eine gute halbe Stunde lang kochen; dann hebt man sie mit 2 großen Kochlöffeln heraus und in die Waschmaschine, welche jedoch nicht zu voll gefüllt werden darf, gießt frisches heißes Wasser darüber und schaukelt sie 10—15 Minuten lang, während welcher Zeit man wieder andere Wäsche kochen läßt. Hat man dagegen nur einen Kessel voll Wäsche zu kochen, so macht man zum Überbrühen derselben gleich frisches Wasser im Kessel heiß. Die geschaukelte Wäsche kommt in frisches heißes Wasser und wird nachgesehen; sollten sich noch Flecken vorfinden, so reibt man sie mit Seife ein und brüht sie nochmals mit heißem Wasser, um sie dann am andern Tage auszuwinden, zu bleichen, auszuwaschen, zu blauen und zu trocknen. Ist die Wäsche aber schon sauber, nachdem sie aus der Maschine genommen ist, so kann man sich das Einseifen ersparen; man brüht sie dann nur über Nacht mit heißem Wasser, wäscht sie am andern Tage aus, blaut und trocknet sie.

Nr. 3. Wäsche zu stärken.

125 g Stärke,	1 1/2 *l* kochendes Wasser.

Man rührt die Stärke in einer tiefen Schüssel mit 1 Glas voll kaltem Wasser recht glatt, stellt die Schüssel nebenbei auf den Herdrand, damit sie nur eben etwas warm wird, und gießt dann unter raschem Rühren schnell das starkkochende Wasser in die Stärke,

sodaß diese dadurch ein glasiges Aussehen erhält. Man rührt noch kurze Zeit darin, bis sie recht glatt ist, hebt die Schüssel vom Herd, läßt die Stärke etwas abkühlen und steckt dann Kragen und Manschetten hinein, taucht mit der Hand jedes einzelne Stück einigemal unter, damit die Stärke gut durchdringt, windet die Wäsche fest aus, trocknet sie, spritzt sie dann ziemlich feucht ein, schlägt sie zusammen in ein Tuch und bügelt sie am andern Tage. Für Röcke, Kleider, Schürzen u. s. w. muß die Stärke viel dünner sein als für Kragen; man gießt dann etwas mehr warmes Wasser hinzu.

Nr. 4. Herrenhemden schön zu stärken.

Für 6 Hemden braucht man 2 Blatt weiße Gelatine, 1 Eßlöffel voll Borax, für 5 ₰ gutes weißes Wachs und $^1/_4$ kg Strahlenstärke. Gelatine und Wachs löst man in $^1/_2$ *l* kochendem Wasser auf, rührt eine Handvoll von der Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt, übergießt dies, stets rührend, mit dem kochenden Gelatinewasser und stellt es nebenbei auf den warmen Herd. Währenddessen kocht man den Borax in einer kleinen Kasserolle mit wenig Wasser auf, löst den Rest der Stärke in $^1/_2$ *l* kaltem Wasser, rührt dann rasch $^1/_2$ *l* kochendes Wasser dazu, setzt sie aufs Feuer, rührt, bis die Masse glasig aussieht und durchsichtig und dicklich wird, rührt die andern Bestandteile hinzu, stellt die Masse kühl und stärkt die Wäsche möglichst heiß darin.

Nr. 5. Feine Stickereien auf Leinenstoff zu reinigen.

Ist bei einer feinen Stickerei der Stoff nur etwas trübe geworden, so genügt es, die fertige Arbeit zunächst auf ein nasses und glatt auseinandergelegtes Leinentuch zu breiten, dieses zusammenzuschlagen und fest aufzupressen. Dann macht man ein Bügeleisen heiß, legt die Stickerei auf ein sauberes Bügeltuch, zieht sie recht glatt und egal und bügelt sie auf der linken Seite. Durch dieses Verfahren wird sie wieder ganz rein, während der Schmutz am nassen Tuche haften bleibt.

Ist aber die Arbeit sehr trübe und hat sie Fettflecken oder Kränze vom Stickrahmen, so schabt man $^1/_4$ Stückchen Ochsengallseife, löst es in kochendem Wasser völlig auf, schüttet kaltes Wasser hinzu und wäscht die Stickerei rasch in dieser lauen Seifenbrühe, zieht sie dann durch frisches Wasser, dem man einige Tropfen Essig zugesetzt hat, und schlägt sie in ein größeres trockenes Leinentuch

ein. Dann macht man ein Bügeleisen heiß und bügelt die Stickerei (auf der linken Seite) trocken.

Auf diese Weise lassen sich die bunten Seidenstickereien vorzüglich reinigen, vorausgesetzt, daß die Seide waschecht ist.

Nr. 6. Schwarze Seidenspitze zu reinigen.

Man gießt guten Spiritus in eine alte Tasse, weicht die Spitze darin ein, drückt sie nach 1 Viertelstunde aus, taucht sie nochmals ein, um sie dann wieder auszudrücken, und wiederholt dies so oft, bis eine trübe Brühe herausläuft. Hierauf breitet man die Spitze auf einem reinen Tuche aus, wickelt dieses zusammen und bügelt sie gleich. Hierzu zupft man sie vorher recht glatt auseinander, legt ein zartes reines Tuch darauf und bügelt auf diesem. Auf diese Weise erhält die Spitze ein völlig neues Aussehen.

Nr. 7. Dunklen Kattun mit Gelatine zu steifen.

Dunkler Kattun, besonders Trauerkattun, bekommt beim Steifen mit weißer Stärke weißliche Flecken; man steift diese Stoffe daher, nachdem sie gewaschen sind, mit weißer Gelatine, welche mit etwas kochendem Wasser aufgelöst und mit lauem Wasser verdünnt wird. Für ein Kleid genügt $1^1/_2$ Tafel Gelatine.

Nr. 8. Sammet zu reinigen und zu bügeln.

Man ballt ein Leinenläppchen zusammen, gießt etwas Benzin darauf und fährt damit rasch und leicht über den glatt aufliegenden Stoff; wird der Lappen an der benutzten Stelle schmutzig, so wechselt man diese und gießt wieder Benzin darüber; der Sammet selbst darf aber mit dem Benzin nicht begossen werden. Durch dieses Verfahren wird er wieder frisch und klar. Will man ihn nun noch glatt haben, so kann man ihn bügeln, jedoch erst am folgenden Tage, wenn sich alles Benzin verflüchtigt hat, sonst geht er in Flammen auf. Beim Bügeln darf man den Sammet nicht auflegen, sondern muß ihn (auf der linken Seite) in der Luft bügeln, weshalb man ihn von einer zweiten Person auseinanderhalten läßt, kann ihn vorher auch, aber wieder nur auf der linken Seite, mit einem Schwämmchen anfeuchten, wodurch alle Falten verschwinden.

Nr. 9. Farbige Seidenstoffe zu reinigen.

Zum Reinigen eines Kleides gebraucht man 12 *l* Regenwasser. Man löst 250 g weiße, geschabte Seife in etwas kochendem Wasser völlig auf, vermischt diese Lösung mit kaltem Wasser, läßt die Brühe dann völlig erkalten, giebt noch 1 *l* Ammoniak hinein und wäscht darin das Kleid rasch. Hierauf spült man es noch 2—3mal in kaltem Wasser, windet es aber nicht aus, weil es sonst häßliche Falten bekommt, sondern hängt es gleich nach dem Ausspülen zum Abtropfen auf eine Leine. Dann schlägt man es in trockene große Tücher ein und bügelt es bald danach auf der linken Seite.

Nr. 10. Glacéhandschuhe zu reinigen.

Man sollte nur helle Handschuhe waschen, da die dunkleren Farben beim Waschen sehr leiden und ihr Ansehen verlieren. Man steckt die Handschuhe in eine alte Tasse, gießt Benzin darüber und läßt sie 10 Minuten lang weichen, drückt sie aus und wiederholt dies mehrmals; dann breitet man sie auf einem saubern Tuche aus und reibt sie mit einem weichen weißen Leinenlappen überall solange, bis der Schmutz entfernt und das Leder trocken ist. Sind die Handschuhe nicht sehr schmutzig, so kann man sie auch mit Brot abreiben.

Nr. 11. Baumwollene Handschuhe zu waschen.

Man zieht die Handschuhe an, seift sie ein und reibt beide Hände in lauem Wasser solange aneinander, bis die Handschuhe rein sind, worauf man diese tüchtig in frischem, lauem Wasser, dem man etwas Essig zugesetzt hat (1 Eßlöffel voll auf eine Waschschüssel voll Wasser), abspült. Nachdem man sie ausgedrückt und glattgezogen hat, trocknet man sie zwischen 2 aufgehängten Tüchern.

Nr. 12. Filzhüte zu waschen.

Man gießt in eine Waschschüssel voll lauem Wasser $^{1}/_{4}$ *l* Salmiakgeist, taucht einen zarten wollenen Lappen hinein und reibt den Hut damit sauber ab, trocknet ihn dann mit weicher Leinwand und bürstet ihn nach dem Strich glatt.

Nr. 13. Helle Strohhüte zu waschen.

Man kocht etwas geschabte Seife, läßt sie lau werden, giebt 1 Kaffeelöffel voll Brausepulver hinzu und wäscht mit dieser Mischung

den Hut mittels eines reinen Schwammes gut ab. Dann löst man ½ Kaffeelöffel voll Gummi arabicum in ½ Tasse voll heißem Wasser auf, füllt noch kaltes Wasser dazu, bis die Tasse voll ist, und bestreicht den Hut mit dieser Lösung, wodurch er etwas steifer wird.

Nr. 14. Fettflecken zu entfernen.

In Stoffen befindliche große Fettflecken wäscht man am besten mit kaltem Wasser und Seife aus, kleinere dagegen lassen sich mit Benzin entfernen, indem man einen Leinenlappen damit tränkt und leicht über den Flecken reibt. Auch mit Spiritus oder Kölnischwasser lassen sich Fettflecken aus empfindlichen Stoffen entfernen, indem man sie damit befeuchtet und mit Watte abreibt.

Nr. 15. Ölfarben aus Kleidern zu tilgen.

Solange die Flecken noch frisch sind, lassen sie sich mit etwas flüchtigem Terpentin leicht auflösen und mit einem Leinenlappen abreiben, alte Flecken aber lassen sich schwerer entfernen.

Nr. 16. Harzflecken zu entfernen.

Man tränkt den Harzflecken mit reinem Spiritus oder Kölnischwasser und reibt ihn mit Leinwand ab.

Nr. 17. Teer- und Wagenschmiereflecken zu entfernen.

Man entfernt diese, indem man sie erst mit Öl einreibt und dann die Ölflecken mit Benzin oder kaltem Wasser und Seife auswäscht.

Nr. 18. Stearinflecken zu entfernen.

Man kratzt mit dem Fingernagel auf der untern Stoffseite, wodurch das spröde Stearin Risse bekommt und beim spätern Bürsten leicht abspringt.

Nr. 19. Seidene Möbel zu reinigen.

Dieselben dürfen nicht gebürstet werden wie die mit Wollstoff überzogenen, sondern man benutzt einen Flanelllappen dazu, mit dem man die Möbel täglich leicht abreibt.

Nr. 20. Lederbezogene Stühle zu reinigen.

Man schlägt Eiweiß zu steifem Schnee und reibt damit das Leder mittels eines Leinenläppchens gut ab.

Nr. 21. Möbel aufzupolieren.

Vaseline wird mit einem Leinenlappen der Politur dünn aufgetragen und dann solange gerieben, bis diese schön glänzt.

Nr. 22. Teppiche zu reinigen.

Man klopft und bürstet den Teppich gut aus, breitet ihn auf dem Boden auseinander, gießt $^{1}/_{2}$ *l* Salmiak in 1 Eimer voll lauem Wasser und reibt hiermit mittels eines groben Schwammes den Teppich strichweise ab, wodurch er wieder rein wird und in voller Farbenfrische erscheint.

Nr. 23. Linoleumteppiche zu reinigen.

Dieselben werden mit lauem Wasser sauber abgewaschen, gut getrocknet, mittels einer Bürste recht dünn mit Linoleumwachs überzogen und dann mit einem Flanelltuch recht glänzend gerieben. Dies kann man alle 3—4 Wochen wiederholen, wäscht aber die Teppiche täglich mit kaltem Wasser auf. Manche überstreichen das Linoleum, nachdem es aufgewaschen und getrocknet ist, einfach mit Leinöl und reiben dann mit einem wollenen Tuche nach; jedoch wird es auf diese Weise weniger glatt.

Nr. 24. Tapeten zu reinigen.

Diese werden mit trockenem Brot abgerieben, doch rentiert sich dies Abreiben nur bei feinen Tapeten.

Nr. 25. Bettfedern zu waschen.

Man steckt das die Federn enthaltende Federleinen in eine Bütte mit lauem Wasser und knetet und walkt es tüchtig darin, wäscht es dann nochmals in frischem, lauem Wasser aus, hängt es zum Abtropfen auf und klopft es anhaltend, nachdem es gut getrocknet ist, wodurch die Federn wieder aufgehen.

Nr. 26. Roßhaare zu waschen.

Man schüttet die Roßhaare in eine Waschbütte, gießt laues Wasser darüber und peitscht sie mit einem neuen Reiserbesen tüchtig, wodurch Sand und Staub zu Boden sinken. Dann macht man im Waschkessel Wasser kochend, giebt $^1/_2$ *l* Salmiakgeist hinzu, taucht die Roßhaare hinein und trocknet sie auf einem saubern Tuche, am besten in freier Luft und auf dem Rasen oder in einem luftigen Raume. Bevor sie in die Matratzen kommen, werden sie noch aufgezupft.

Nr. 27. Marmorplatten zu reinigen.

Man löst etwas geschabte Seife in kochendem Wasser auf, rührt 2 Hände voll ungelöschten Kalk hinzu, bestreicht mit diesem dünnen Brei die Marmorplatte, wäscht sie 24 Stunden darauf mit warmem Seifenwasser ab und spült mit frischem warmem Wasser nach.

Nr. 28. Glasscheiben zu reinigen.

Fenster und Spiegel werden schön klar, wenn man 1 Eßlöffel voll Salmiakgeist unter das Putzwasser gießt. Spiegel darf man nicht mit sehr warmem Wasser putzen, des Quecksilbers wegen.

Nr. 29. Silber zu reinigen.

Man reibt das Silber mittels eines mit Silberseife bestrichenen wollenen Lappens tüchtig ab und spült es in heißem Wasser nach, worauf man es mit einem weichen Tuche gut abtrocknet. Ist es aber dunkel angelaufen, so taucht man einen Flanelllappen erst in Branntwein oder Spiritus, dann in feingeschabte Kreide und reibt damit das Silber, bis es wieder weiß ist, nimmt dann einen frischen trockenen Wolllappen oder ein Stückchen weiches Leder und reibt damit die Kreide ab. Die Silbersachen werden dadurch wie neu.

Nr. 30. Kupfer und Messing blank zu putzen.

Man mischt 1 Handvoll Weizenkleie mit 1 Handvoll Zinnsand, verrührt beides mit 3 Eßlöffel voll Wasser zu einem recht dicken Brei und rührt dann noch $^1/_2$ Eßlöffel voll Vitriol hinzu. Da dieses jedoch scharf ätzend wirkt, so hüte man sich, es einzuatmen

oder einen Tropfen davon auf die Haut zu bringen; in unvermischtem Zustande erzeugt es sofort Brandflecken. Mit der erwähnten Mischung werden die Gefäße mittels eines Flanelllappens tüchtig eingerieben, dann wiederholt in frischem Wasser nachgespült, gleich darauf abgetrocknet und sind nun goldglänzend. Auch wird das Geschirr schön blank, wenn man es mit einem steifen Brei von Mehl und Essig mittels eines wollenen Lappens tüchtig reibt, mehrmals in frischem Wasser abspült und trocknet.

Nr. 31. Holzwerk an Thüren und Fenstern zu reinigen.

Das mit Ölfarbe bestrichene Holz wird mit lauem Wasser, dem man 1 Eßlöffel voll Salmiakgeist zugesetzt hat, mittels eines weichen Schwammes oder Tuches abgewaschen; bei sehr schmutzigen Stellen nimmt man etwas Seife auf den Schwamm, reibt aber nicht zu sehr, sonst löst sich die Farbe. Dann spült man das Holz mit frischem Wasser ab und reibt es mit weichen Putztüchern trocken.

Nr. 32. Weiße Dielen zu putzen.

Man vermischt einen Teil frischgelöschten Kalk mit 3 Teilen weißem Sand, taucht eine angefeuchtete Bürste in die Masse, bürstet damit die Dielen ab und wäscht sie dann wiederholt auf.

Nr. 33. Parkettfußböden zu wichsen.

Nachdem der Fußboden sauber geputzt und, wenn nötig, noch mit Stahlspänen abgerieben wurde, wird er gewichst, sobald er trocken ist. Man reibt die Wichse mittels eines wollenen Lappens recht dünn und gleichmäßig auf den Boden, läßt sie etwas trocknen und bürstet dann mit der Parkettbürste sehr fest und solange, bis der Boden ein frisches, glänzendes Aussehen zeigt.

Nr. 34. Geölte Fußböden herzustellen und zu reinigen.

Diese Fußböden sind am leichtesten zu behandeln und verursachen auch keine großen Kosten. Nachdem sie sauber geputzt und wieder völlig getrocknet sind, reibt man sie, immer längs der Holzfasern, reichlich und fest mittels eines Wolllappens mit Leinöl ein. Sind sie noch niemals geölt gewesen, so wiederholt man das Verfahren nach einem Tage. Sobald das Öl gut eingetrocknet ist, was man

probiert, indem man mit der Hand darüberstreicht, kann das Zimmer wieder bewohnt werden. Alle so behandelten Fußböden werden jeden Tag mit frischem Wasser aufgewaschen und sind dann sofort wieder trocken; waren sie schmutzig, so bürstet man sie auch mit Seifenwasser ab. Man muß sie aber von Zeit zu Zeit wieder mit Leinöl leicht abreiben, hauptsächlich an den Stellen, welche viel abgetreten sind.

Nr. 35. Fußböden mit Lack zu streichen.

Hierzu eignet sich am besten der Bernsteinlack. Man muß den frischgeputzten Fußboden zunächst völlig trocken werden lassen und dann mit Leinöl bestreichen, wodurch der Lack größere Haltbarkeit bekommt. Erst nachdem das Leinöl völlig aufgesogen ist (nach einigen Tagen), trägt man den gut durchgerührten Lack mittels eines Tüncherpinsels für Ölfarben recht dünn auf, muß jedoch immer der Holzfaser entlang und nicht quer streichen; er trocknet sehr rasch. Nach einigen Tagen wiederholt man den Anstrich. Diese Fußböden kann man täglich mit frischem Wasser aufwaschen; sie halten sich sehr hübsch, falls man nicht mit genagelten Schuhen oder scharfen Absätzen den Lackanstrich ruiniert. Von Zeit zu Zeit überstreicht man sie nochmals mit Lack; macht man dies abends, so kann man am andern Tage das Zimmer wieder benutzen. Der Pinsel ist nach jedesmaligem Gebrauch in Spiritus auszuwaschen.

Nr. 36. Sprünge an eisernen Öfen zu kitten.

Man verstreicht die Risse mit einer Mischung von feingesiebtem Braunstein und Wasserglas oder 3 Teilen Lehm und 1 Teil Borax.

Nr. 37. Leinwand auf ihre Echtheit zu prüfen.

Man läßt einen Tropfen Öl auf das Gewebe fallen; entsteht daraus ein runder Fleck, so hat man echte Leinwand vor sich, wird der Fleck aber nach verschiedenen Richtungen hin streifig, so ist Baumwolle im Stoff.

Nr. 38. Kohlen zu ersparen.

Wenn die aufgeschütteten Kohlen lange vorhalten sollen, so legt man gleich tüchtig Asche über dieselben, bis sie von dieser bedeckt

sind; sie glimmen dann nur und halten stundenlang vor. Diese Methode läßt sich besonders bei feinem Backwerk gut anwenden, falls die Hitze zu stark ist.

Nr. 39. Gegen Holzwürmer in Möbeln.

Man löst 5 g Karbolsäure in 100 g Wasser auf, streicht die Mischung mit einem Pinsel in die Löcher und wiederholt dies öfter.

Nr. 40. Ameisen zu vertreiben.

Man stellt einen Teller mit Sirup in dem von den Ameisen heimgesuchten Raume auf; sie werden von dem Sirup leicht angelockt und bleiben massenweise auf demselben hängen. Will man aber eine Speise ganz sicher vor Ameisen schützen, so stellt man sie auf eine Tortenplatte, deren Fuß in einem Gefäß voll Wasser steht.

Nr. 41. Probates Mittel gegen Schwabenkäfer.

Man kauft für 50 ₰ Borax, mischt eine gleiche Menge feingestoßenen Zucker darunter und streut abends etwas davon an die Stellen, an denen sich die Käfer hauptsächlich aufhalten, namentlich um den Herd herum. Am andern Morgen kehrt man die vergifteten Käfer auf die Schippe und wirft sie ins Feuer. Dies wiederholt man jeden Tag, bis sich keine Käfer mehr zeigen. Dann setzt man 14 Tage lang aus und streut danach noch einmal Pulver, um auch die mittlerweile ausgeschlüpften kleinen Käfer zu vergiften. Wenn nötig, muß man dies nochmals thun.

Nr. 42. Ein gutes Baumwachs für Wunden der Obstbäume.

130 Teile Rindstalg und 100 Teile Bienenwachs stellt man in einer Blechdose in ein Gefäß mit kochendem Wasser, rührt dann die geschmolzene Masse gut um und deckt die Büchse bis zum Gebrauch zu.

Nr. 43. Die Luft in geschlossenen Räumen zu verbessern.

In Krankenzimmern, die nicht gelüftet werden sollen, verbessert man die Luft dadurch, daß man einen Theelöffel voll reines französisches Terpentinöl auf einen kleinen Teller gießt und diesen auf einen mäßig erwärmten Ofen stellt; offenem Feuer darf Terpentin

aber nicht nahekommen. Auch ein angezündetes Stückchen Zunder verdeckt jeden üblen Geruch im Zimmer.

Nr. 44. Das Durchliegen der Kranken zu verhüten.

In den Spitälern schützt man die Kranken wirksam vor dem so schmerzhaften Durchliegen, indem man ihnen (besonders allen Fieberkranken) täglich am Morgen und am Abend den Rücken mittels eines reinen Gazetuches mit frischem kaltem Wasser abwäscht und dann abtrocknet, darauf etwas guten Spiritus auf die hohle Hand gießt und damit die Haut leicht einreibt.

Nr. 45. Zur Kühlung bei Fieber.

Man giebt dem Kranken 1 Glas voll Wasser, welches man mit einem Theelöffel voll Himbeer- oder Citronensaft vermischt hat.

Nr. 46. Hausmittel bei Diphtheritisepidemieen.

Man schützt sich gegen Diphtheritis, indem man täglich dreimal mit Salzwasser gurgelt. Hat man aber einen Diphtheritispatienten, was man an den im Halse desselben auftretenden weißen Fleckchen erkennen kann, so läßt man ihn bis zur Ankunft des Arztes alle 3 Stunden mit Arak gurgeln, auch öfter Arak schluckweise nehmen und Rotwein trinken; dabei darf der Patient auch flüssige Nahrung genießen, Eier, Milch u. s. w. In den ersten Tagen nach der Wiederherstellung sollte der Patient nur möglichst weiche Nahrung zu sich nehmen und auch dreimal täglich mit lauem Wasser, dem soviel übermangansaures Kali zugesetzt wurde, daß es davon eine stark rosenrote Farbe erhalten hat, gurgeln.

Nr. 47. Bei Erkältung, Husten, Schnupfen u. s. w.

Das beste Mittel ist der Aufenthalt in gleichmäßig warmer und reiner Luft, daher sollte man bei starker Erkältung, wie Influenza, starkem Husten u. s. w., sofort das Bett aufsuchen (im Winter in einem mäßig geheizten Zimmer) und dafür sorgen, daß man in Schweiß gerät. Ist der Husten sehr quälend, so trinkt man mit Selterswasser gemischte laue Milch. Zum Schwitzen trinkt man Lindenblütenthee.

Nr. 48. Bei offenem Gaumen (Folge von Erkältung).

Man löst 1 Messerspitze voll chlorsaures Kali in 1 Glas voll warmem Wasser auf und gurgelt täglich sechsmal damit.

Nr. 49. Gegen erfrorene Glieder.

Man kauft eine Tafel Schreinerleim, zerbricht ihn und kocht ihn dann in einem saubern Töpfchen mit Wasser, bis er sich ganz aufgelöst hat und so dünnflüssig wie Bratensauce ist. Nun taucht man ein reines Leinenstreifchen in den Leim und wickelt es, noch möglichst heiß, um die erfrorenen Finger oder Zehen; es muß gut aufliegen, sodaß keine Luft dazwischen kommen kann. Die Glieder müssen solange unbeweglich bleiben, bis der Leim erstarrt ist. Hält der Lappen nach einigen Tagen nicht mehr fest, so ist der Frost aus dem Gliede herausgezogen. Es ist dies ein völlig probates Mittel, nur sollte man mit der Anwendung desselben nicht warten, bis man offene Wunden hat.

Nr. 50. Bei Magenverstimmung.

Man gebe Pfefferminzthee und Hafer- oder Gerstenschleimsuppen; am besten allerdings ist eine Fastenkur.

Nr. 51. Bei Ohnmachtsanfällen.

Man öffnet sofort alle Fenster, lockert die festanliegenden Kleider des Ohnmächtigen, legt ihn auf den Rücken (den Kopf etwas tiefer als die Füße) und reibt ihm die Schläfen mit Kölnischem Wasser oder mit Spiritus.

Nr. 52. Gegen Nasenbluten.

Da Nasenbluten meist die Folge von zu dünnem Blute ist, so sollte man in erster Linie den Arzt zu Rate ziehen, um die Ursache zu tilgen. Das Nasenbluten selbst läßt sich stillen, wenn man ein Stückchen ganz gewöhnliches Strohpapier zusammenfaltet und dasselbe direkt unter der Nase zwischen Lippe und Oberkiefer schiebt; man drückt es recht fest nach oben und der Erfolg wird sich dann bald zeigen; der Kopf ist dabei nach rückwärts zu biegen. Ein anderes ebenfalls probates Mittel ist das folgende: man umwickelt den kleinen Finger der linken Hand möglichst fest mit einem Bind-

faden oder etwas ähnlichem; dies hat eine derartige Wirkung auf den Blutumlauf, daß das Nasenbluten fast sofort aufhört. Sehr oft ist dieses aber nur eine Folge von zu festgeschlossenen Handschuhen oder zu engen Kleidern, wonach man also zuerst zu sehen hat.

Nr. 53. Bei Brandwunden.

Man übergießt die verbrannte Stelle sofort mit Salatöl oder streicht reines Fett darüber, um die Luft fernzuhalten.

Nr. 54. Bei Schnittwunden.

Man gießt etwas 1 proc. Karbolwasser, welches man stets vorrätig halten sollte, über die Wunde, taucht ein reines Leinenstreifchen in Karbolwasser und umwickelt sie damit. Hat man kein Karbol, so wäscht man die Wunde in frischem Wasser aus und umbindet sie mit einem nassen Läppchen. Sehr rasch heilend wirkt das Blatt des rotblühenden Geraniums; man wäscht dasselbe erst in frischem Wasser ab, zerdrückt es, damit sich der Saft an die Oberfläche hinzieht, und bindet es dann auf die Wunde.

Nr. 55. Münzen statt der Gewichte für die Wage.

Sind die kleinen Gewichte für die Küchenwage abhanden gekommen, so kann man sich leicht mit Münzen helfen: 1 Pfennig wiegt 2 g, 2 Zweipfennigstücke wiegen 10 g, 4 Einmarkstücke 50 g und 4 silberne Fünfmarkstücke 250 g.

Nr. 56. Butter längere Zeit aufzubewahren.

Man nimmt ganz frische, wohlschmeckende Butter, zerdrückt sie und wäscht sie in immer wieder frischem Brunnenwasser solange, bis dieses völlig klar bleibt. Dann salzt man sie tüchtig mit feinem Salz, drückt sie sehr fest in einen saubern Steintopf, deckt diesen fest zu und stellt ihn in den Keller. Die Butter hält sich so einige Wochen frisch. Vor dem Gebrauch wäscht man das überflüssige Salz in frischem Wasser wieder aus.

Nr. 57. Schmelzbutter zu machen.

Wenn die Butter recht billig wird, so ist es die richtige Zeit zur Bereitung der Schmelzbutter. Man darf aber hierzu durchaus

keine minderwertige Butter kaufen, denn gerade diese stellt sich schließlich am teuersten. Man kocht die Butter in einem eisernen oder irdenen Behälter langsam solange, bis sich alle Unreinigkeiten und schlechten Bestandteile als hellgelber Satz auf den Boden des Gefäßes gesetzt haben. Dann gießt man die flüssige Butter durch ein Bratensieb in einen saubern, erwärmten Steintopf; den Bodensatz läßt man zurück. Sobald die Schmelzbutter erkaltet ist, bindet man den Topf mit starkem Papier zu und verwahrt ihn an einem luftigen, kühlen Orte. Dieses feine Fett hält sich monatelang und ist besonders gut zu allen feinen Braten, Gemüsen, Pfannkuchen u. s. w.

Nr. 58. Palmin, ein Ersatz der Butter für die Küche.

Palmin, welches man in kleinen Tafeln zu kaufen bekommt, dient mancher sparsamen Hausfrau als annähernder Ersatz der Butter für Backwerk, Braten und einfachere Gemüse. Es wird aus der Kokosnuß gewonnen und ist ein reinschmeckendes und sehr ausgiebiges Fett, nur sollte man sich keinen zu großen Vorrat davon anlegen, da es (besonders im Sommer) leicht einen schlechten Beigeschmack erhält.

Nr. 59. Ausgelassenes Schweinefett (Schmalz).

Das feinste Fett nächst der Butter ist das Schweineschmalz. Man gewinnt es, indem man das rohe Fett mit einem großen Messer auf dem Schneidbrett in kleine Würfel schneidet und diese in einer Bratenpfanne auf geschlossenem Feuer solange ausbraten läßt, bis sie als hellgelbe kleine Stückchen, sogenannte Grieben, in dem durchsichtigen Fette schwimmen. Dann legt man das Bratensieb über einen saubern, vorher gut erwärmten Steintopf und schöpft das Fett hinein; die Grieben drückt man recht fest aus und kann sie noch zum Schmälzen von Kartoffeln oder Hülsenfruchtsuppen verwenden. Sobald das Schmalz ganz erkaltet ist, bindet man den Topf zu, schreibt den Inhalt darauf und hebt ihn an einem luftigen, kühlen Orte auf. Dieses Fett läßt sich sehr gut zum Backen von Kräpfeln, Pfannkuchen, Hefenkuchen, sowie zu allen weniger feinen Gemüsen und Braten verwenden.

Nr. 60. Nierenfett (Rindsfett) auszulassen.

Man bestellt sich das Nieren- oder auch Sackfett vom Ochsen oder Rind. Es wird zunächst auf dem Schneidbrett in kleine

Würfel geschnitten und dann in einer Bratenpfanne auf geschlossenem Feuer solange kochen gelassen, bis die Würfel in dem flüssigen Fette eine hellgelbe Farbe zeigen. Will man das nach dem Erkalten sehr hart werdende Fett geschmeidig haben, so gießt man jetzt noch etwas Salatöl darunter und schüttet es dann durch ein Bratensieb in einen erwärmten Steintopf, welchen man aber erst am andern Tage zudeckt. Dieses Fett ist für Hausfrauen, welche sparsam wirtschaften müssen, sehr empfehlenswert; es dient sowohl zur Bereitung von Gemüsen als auch von Braten und Pfannkuchen u. s. w. Zum Kuchenbacken ist es nicht zu verwenden.

Nr. 61. Vom Tischdecken u. s. w.

Manche Hausfrau hat keine Ahnung davon, daß das Behagen bei Tisch nicht nur von der guten Zubereitung der Speisen abhängt, sondern auch von der Sorgfalt, mit welcher der Tisch gedeckt wurde, und deshalb dürften ihr die folgenden Anweisungen hierzu recht angenehm sein.

Man legt ein reines und genügend großes Tischtuch auf, stellt auf jeden Platz einen flachen Teller, nicht zu nahe beieinander, legt auf jeden Teller eine Serviette und rechts neben den Teller, auf das Messerbänkchen, zuerst die Gabel, dann das Messer, dieses mit der Schneide nach der Gabel gerichtet; schräg über beide legt man den Suppenlöffel, kann aber auch die Gabel links, das Messer rechts und den Löffel oberhalb des Tellers legen. Die Suppenteller stellt man in einem Stoß auf den Platz der Hausfrau, welche die Suppe austeilt, weshalb auch ebendahin der Vorlegelöffel gelegt wird. Die Gläser stellt man oberhalb eines jeden Tellers hin, mehr nach links. Giebt man Kompott zum Braten, so stellt man die kleinen Kompotteller mit den Löffelchen ebenfalls oberhalb des Tellers auf, aber mehr nach rechts. Auch die vor Tisch stets frisch zu füllende Wasserflasche darf nie fehlen, ebensowenig der Brotkorb und die Behälter mit Pfeffer, Salz und Senf; namentlich sorgt man dafür, daß das Senfkännchen stets appetitlich aussieht und gefüllt ist und daß das Salz immer frisch glattgestrichen wird. Ganz unerläßlich ist es, daß alle Geräte sauber erscheinen, besonders die Gabeln. Giebt man mehrere Gänge, so stellt man auf dem Büffett oder auf einem Nebentisch, den man ebenfalls weiß gedeckt hat, noch die zum Wechseln nötigen flachen und Dessertteller und Messer auf. Auch die Gemüse- und Saucenlöffel und die Gabeln für die Fleischplatten kann man auf dem Nebentisch unterbringen oder auch am Platze

der Hausfrau. Im Winter sorgt man dafür, daß die Teller, Saucieren und Fleischplatten vor Tisch gut erwärmt werden. Will man dem Tisch ein besonders freundliches Aussehen geben, so stellt man in die Mitte desselben einen Blumenstrauß oder eine hübsche Pflanze. Hat man auf diese Weise den Tisch nett hergerichtet, so stellt man noch die Stühle zurecht, unter möglichster Vermeidung der Tischfüße. Wein und Bier, welche im Sommer gekühlt sein müssen, stellt man zuletzt auf den Tisch, und zwar vor den Platz des Hausherrn.

Nun wird die Suppe aufgetragen. Sowie diese gegessen ist, nimmt man die tiefen Teller mit den Suppenlöffeln fort und trägt auch die Suppenschüssel weg. Zu bemerken ist jedoch, daß man niemals abtragen darf, solange noch jemand mit dem Essen beschäftigt ist. Es ist Sache der Hausfrau, vor Tisch in der Küche alles soweit fertigzumachen und herzurichten, daß die Speisen rasch angerichtet werden können und keine allzu langen Pausen beim Auftragen der zusammengehörigen Speisen entstehen. Diese letztern müssen auf den Platten und Schüsseln schön angerichtet sein; die Ränder der Schüsseln, Saucieren u. s. w. müssen sorgfältig abgewischt werden, falls sie bespritzt sind. Bevor man frische Teller für einen neuen Gang aufzulegen beginnt, muß alles, was vom letzten Gange noch auf dem Tische steht, entfernt worden sein. Nach Fischgerichten pflegt man auch Messer und Gabeln zu wechseln. Giebt man Dessert, so werden die Krumen vorher mit dem Tischbesen auf das Schippchen gekehrt und dann die Dessertteller aufgestellt, wobei man Dessertmesser oder -Löffel gleich mit auf den Teller oder auch oberhalb desselben legt. Ist die Mahlzeit zu Ende und das Geschirr abgetragen, so legt man das ausgeschüttelte Tischtuch wieder in die alten Falten und verwahrt es mit den Servietten im Büffett. Dann ist es noch Sache der Hausfrau, das Dienstmädchen reichlich mit Essen zu versehen und ihm nichts von dem auf dem herrschaftlichen Tische Gewesenen vorzuenthalten. Schließlich sind alle übriggebliebenen Speisen, soweit sich dieselben noch verwenden lassen, gut aufzuheben und vor dem Verderben zu bewahren. Im Speisezimmer aber ist das Fenster zu öffnen, damit der Speisengeruch sich verflüchtigt.

In Familien, in welchen man Dienerschaft zum Servieren hat, oder bei besonders festlichen Gelegenheiten, wie Hochzeiten u. s. w., bei denen man Lohndiener servieren läßt, deckt man auch die Tafel entsprechend festlich. Da hier die Speisen immer nur herumgereicht und danach nicht auf die Tafel, sondern auf das Büffett gestellt werden, bis man sie zum zweitenmal anbieten läßt, kann man die

Tafel schön ausschmücken. Auf eleganten gestickten Tischläufern stellt man silberne Tafelaufsätze mit Blumen, Früchten oder feinem Dessert auf, ebenso verteilt man noch kleinere, mit feinen Dessertsachen, Bonbons, getrockneten Früchten u. s. w. gefüllte Teller von Kristall oder Porzellan auf der Tafel; auch schönverzierte Torten finden darauf ihren Platz und überall lassen sich noch kleinere flache Schalen mit Blumen einfügen. Bei jedem Teller kann ein Sträußchen oder eine Blume liegen, zusammen mit dem auf einer Karte verzeichneten Namen des Gastes; auch pflegt man bei festlichen Gelegenheiten oberhalb eines jeden Tellers einen niedlich ausgeführten Speisezettel anzubringen. Die Servietten sind oft kunstvoll gefaltet und auf jedem Teller liegt, unter der Serviette halb versteckt, ein Spitzweck. Die Speisen werden immer von der linken Seite angeboten, von der rechten Seite werden die gebrauchten Teller, Löffel, Messer und Gabeln wieder weggenommen. An großen Tafeln hat man etliche Gestelle für Senf, Essig und Öl, Pfeffer und Salz nötig, auch stellt man häufig ganz kleine Salzkännchen in geringer Entfernung voneinander auf, sodaß jedermann dieselben erreichen kann. Bei großen Essen ist sehr zu beachten, daß vorher alle Lichter und Lampen in Ordnung gebracht werden, was übrigens in einem richtigen Haushalt stets der Fall sein sollte.

Was nun die Reihenfolge der Gäste bei Tisch betrifft, so ist der Ehrenplatz für Damen neben dem Hausherrn (auf dessen rechter Seite), derjenige für Herren neben der Hausfrau; damit nicht von einem unteren Ende der Tafel gesprochen werden kann, verteilt das Ehepaar sich am besten auf die beiden Tafelenden. Bei Hochzeiten wird die Tafel gewöhnlich in Hufeisenform hergerichtet und in der Mitte derselben befindet sich dann der Platz für das Brautpaar, zu dessen beiden Seiten die Eltern ihren Platz haben. Ist man dabei auf kleinere Räume angewiesen, so deckt man in zwei Zimmern: in dem einen sitzt das Brautpaar mit den Respektspersonen, in dem andern die Jugend. Wenn die Mahlzeit vorüber ist, so giebt die Hausfrau das Zeichen zum Aufstehen, indem sie sich von ihrem Sitze erhebt, worauf alle Gäste ihrem Beispiele folgen. Steht jedoch der Hausfrau außer dem Speisezimmer noch ein Salon zur Verfügung, so zieht sie sich nach Tisch mit den Damen in diesen zurück, wo dann der Kaffee herumgereicht wird, während der Hausherr mit seinen Freunden auf seinem Zimmer noch eine Cigarre raucht und ebenfalls Kaffee einnimmt.

Bei Einladungen ist noch besonders zu beachten, daß man nicht Menschen zusammen einladet, welche einander feindlich gesinnt sind;

falls dies nicht thunlich ist, sollte man sie wenigstens möglichst weit auseinandersetzen. Beim Auflegen der mit den Namen der Gäste versehenen Tischkarten vermeidet man, wenn angänglich, ein Ehepaar zusammenzusetzen, giebt auch nach Möglichkeit jedem Gaste einen Nachbar, der ihm sympathisch ist, und wechselt immer ab mit einem Herrn und einer Dame, natürlich nur, sofern es sich einrichten läßt.

Die Einladung zur Hochzeit hat mindestens vierzehn Tage vor dieser zu erfolgen, damit man sich mit der Kleidung noch einrichten kann. Die Annahme oder Ablehnung muß bald erklärt werden, denn auch der Gastgeber muß sich einrichten können.

Die Einladung zum Mittag- oder Abendessen dagegen kann 3 Tage vorher stattfinden, verlangt dann aber auch sofortige Zu- oder Absage.

Zu Kaffeegesellschaften kann 2—3 Tage vorher eingeladen werden; man läßt dies gewöhnlich durch das Dienstmädchen ausrichten, welchem dann auch gleich die Zu- oder Absage erteilt wird.

Bei Essen für Herren kann die Hausfrau anwesend sein, verläßt dann aber die Tafel gleich nach der Mahlzeit und zieht sich zurück, während die Herren gemütlich beisammenbleiben; man hat daher für das Rauchservice zu sorgen.

Nr. 62. Der feine Damenkaffee.

Man überlegt zunächst, welche und wieviele Damen man einzuladen hat, ladet auch nicht mehr auf einmal, als man bequem setzen kann. Die Namen derselben setzt man auf eine Liste und schickt einige Tage vor dem Kaffee ein sauber gekleidetes Dienstmädchen mit dieser herum. Das Mädchen hat ungefähr folgendes auszurichten: „Frau N. N. läßt sich Ihnen empfehlen und bittet Sie zum Kaffee auf nächsten Samstag um 4 Uhr.“ Sagt eine der Damen ab, so muß das Mädchen deren Namen gleich ausstreichen; auf diese Weise entstehen keine Mißverständnisse. Schon mehrere Tage vorher sorgt man für feine Tischwäsche, putzt die Zimmer, sorgt für gut brennende Lampen, putzt Silber, Messer und Gabeln und reinigt die feinen Tassen und Gläser. Dann ist zu überlegen, was man geben will. Man reicht zum guten Kaffee (von frischgebrannten Bohnen) gewöhnlich feinen Zimmet- oder Streuselkuchen, Obstkuchen, Biskuitkuchen mit Schokoladenguß, Mandelkranz oder dergleichen und dann auch etliche kleinere sogenannte Kaffeestückchen, wie Windbeutel, Sandtörtchen, Bretzelchen u. s. w. Als

Dessert kann man eine gefüllte Torte mit Wein und kleinem Backwerk, wie Makronen, Haselnußschnitten u. dgl., geben. Auch Eis mit Hiepen (Ofenrohr) oder Zimmetwaffeln kann man servieren. Man berechnet nun, wieviel Eier, Butter, Zucker, Mandeln, Milch, Mehl, Kaffee, Rahm u. s. w. zu allem gebraucht wird, und sorgt für Vorrat oder macht die Bestellung rechtzeitig beim Konditor. Auch seinen Anzug setzt man völlig in Stand, denn später findet man keine Zeit mehr dazu.

Mit dem Tischdecken fängt man frühzeitig an. Man legt ein feines Damastgedeck auf und in die Mitte desselben einen gestickten Tischläufer oder ein sogenanntes Milieu. Alles Backwerk, das zuerst gegeben wird, ordnet man zierlich auf Körbchen oder Kuchentellern und verteilt dieselben auf dem Tische, ebenso in niedrige Vasen gestellte Blumen; hat man einen Tafelaufsatz, so kommt dieser in die Mitte. Auch die Lampen (falls man keinen Lüstre hat) verteilt man richtig; bei vorgerückter Jahreszeit müssen sie angezündet sein, bevor die Damen eintreffen. Auf jeden Platz stellt man einen Dessertteller, legt eine Kaffeeserviette darauf und setzt auf diese die Untertasse nebst dem Kaffeelöffel; rechts und links neben den Teller legt man Dessertmesser und -Gabeln. Fehlt die geschulte Bedienung, so stellt man gleich die Zuckerschale, die Milchkanne und die Schale mit dem Schlagrahm auf den Tisch und läßt diese herumgehen, sobald der Kaffee eingegossen ist. Auf dem Nebentische oder auf dem Büffett, dem Platz für die Kaffeekanne, bringt man auch ein großes, mit einem gestickten Deckchen belegtes Servierbrett unter, auf welchem die Obertassen aufgestellt werden. Auch alles zum Dessert Gehörige, die zerschnittenen Torten und das Kleingebäck, sowie die Weingläser, setzt man auf den Nebentisch, der Wein aber muß kühlgestellt werden. Den Kaffee macht man erst kurz vor der Gesellschaft. Ist alles vorbereitet, so kleidet sich die Hausfrau zum Empfang der Gäste an. Diese werden vom Dienstmädchen zum Ablegen der Garderobe in ein Zimmer geführt, doch behalten sie die Handschuhe an und nehmen auch ihren Arbeitsbeutel mit; dann werden sie in den Salon oder in Ermangelung eines solchen gleich in das Zimmer geführt, in welchem der Kaffee getrunken werden soll, worauf die Dame des Hauses ihre Gäste begrüßt und mit der ältesten der anwesenden Damen auf dem Sofa Platz nimmt, bis eine andere ältere Dame eintritt, der sie dann ihren Platz überläßt. Sowohl beim Eintritt als beim Weggehen hat man sich zuerst zur Hausfrau zu begeben, welche auch alle Damen einander vorzustellen hat, im Falle sie fremd sind. Sobald sämtliche Damen anwesend

sind, erhebt sich die Hausfrau und bittet sie, am Tische Platz zu nehmen, oder falls sie vorher schon überlegt hat, wie ihre Gäste am besten zueinander passen, weist sie ihnen die Plätze an. Die ältesten und angesehensten Damen sitzen zu beiden Seiten der Hausfrau, welche am besten an der mittelsten Tischseite Platz nimmt; so kann sie am leichtesten alles übersehen und der Bedienung die nötigen Winke geben, auch kann dann niemand sagen, daß er am untern Tischende habe sitzen müssen. Die Hausfrau zeigt jeder Dame die gleiche Liebenswürdigkeit und Aufmerksamkeit und sorgt dafür, daß Gespräche vermieden werden, die möglicherweise zu Unannehmlichkeiten führen könnten. Nachdem der Kaffee (von der linken Seite aus) herumgereicht ist, wird gleich danach auf einem Tablett Zucker, Milch und Rahm angeboten, und die Hausfrau bittet die Damen, sich mit Kuchen zu versehen. Sobald eine Dame ihre Tasse geleert hat, holt das Dienstmädchen die letztere auf einem Dessertteller, füllt sie und bringt sie wieder, bietet auch nochmals Zucker und Rahm an. Nachdem der Kaffee getrunken ist, räumt das Mädchen den Tisch ab, fegt mit der Tischbürste die Krumen auf das Schippchen und stellt danach die frischgespülten Dessertteller nebst den Messern und Gabeln wieder auf. Nun bietet sie die Torte an, gießt am Nebentisch den Wein in die Gläser und reicht ihn auf einem Tablett von der linken Seite aus herum. Wird Eis gegeben, so benutzt man dabei besondere Kristallteller und Löffel, welche auf die Dessertteller gestellt werden.

Kaffeegesellschaften pflegen bis nach 7 Uhr abends zu währen. Die jüngern Damen warten mit dem Aufbruch, bis eine der ältern Respektspersonen ihre Arbeit zusammenfaltet, sich erhebt und so das Zeichen zum Aufstehen giebt, während die Dame des Hauses zum Bleiben nötigen soll. Nachdem sich alle Gäste zuerst von der Hausfrau mit freundlichem Dank und dann auch gegenseitig verabschiedet haben, ist ihnen das Dienstmädchen noch in der Garderobe (beim Umnehmen des Mantels u. s. w.) behilflich. Sobald das Haus sich geleert hat, beginnt die Arbeit der ordnungsmäßigen Wiederherstellung des Zimmers. Das Glas, Porzellan und Silber wird gespült, um am nächsten Tage an seinem gewohnten Platze verwahrt zu werden.

Diejenigen Damen, welche am Erscheinen verhindert waren, haben einige Tage später der Dame des Hauses einen Besuch zu machen und ihr Bedauern auszudrücken. Hat man aber eine Einladung angenommen, so ist man auch verpflichtet, dieselbe später zu erwidern. Sofern man taktvoll sein will, richtet man sich hierbei

ganz nach seinen Verhältnissen; es ist nichts schlimmer und lächerlicher, als protzenhaftes Überbieten, zumal wenn es die bescheidenen Verhältnisse nicht erlauben.

Nr. 63. Warum verdirbt eingemachtes Obst und Gemüse?

In erster Linie muß man vermeiden, schlechtes, überreifes Obst oder Gemüse zu kaufen; ferner ist die Außerachtlassung der nötigen Vorsicht beim Reinigen der Gefäße oft die Veranlassung, daß das Eingemachte verdirbt. Man sollte das Obst und Gemüse stets sofort einmachen, nachdem es geerntet ist. Alle Gläser, Töpfe oder Büchsen müssen mit einem saubern Spültuch sehr gut gereinigt und mit einem frischen Tuche getrocknet sein; am besten kocht man sie aus, bevor sie benutzt werden; Fett oder eine fetthaltige Speise darf noch nie darin gewesen sein. Niemals darf man in schlechter Luft einmachen; ein vorübergefahrenes Faß mit Jauche kann z. B. schon alles verderben, ebenso auch Fettgerüche (wie beim Pfannkuchenbacken) oder Käsegeruch. Besonders sorgfältig sind die Fingernägel vor dem Einmachen zu bürsten, und falls man an der Hand schwitzt, riskiert man immer, daß das Eingemachte verdirbt. Wer viel einmacht, sollte sich besondere Einmachgeräte halten, welche eben nur für dieses Geschäft benutzt und dann aufgehoben werden. Ganz besondere Sorgfalt ist noch beim Schließen der Büchsen und Gläser zu beobachten; die Büchsen mit Blechdeckeln müssen völlig luftdicht verlötet werden, und die Gummiringe, welche sich bei Büchsen und Gläsern mit mechanischem Verschluß unter dem Deckel befinden, müssen sauber abgewaschen und völlig unbeschädigt sein. Der Aufbewahrungsort ist richtig zu wählen und das Eingemachte kühl und luftig aufzuheben.

Druck von F. A. Brockhaus in Leipzig.

Notizen.

Digitized by Google

Digitized by Google

MAR 28 1934

Digitized by Google

Digitized by Google